

### REZEPT DER WOCHE

## Brokkolicremesuppe mit Karotten und Kartoffelchips

#### Zutaten für 4 Personen

2 Brokkoli  
125ml Sahne  
Butter  
Mehl  
Salz  
Suppenwürfel  
Karotten und Kartoffeln für die Chips



#### Suppe

Brokkoli vorkochen. Aus Butter und Mehl eine Einbrenne machen. Brokkoli abgießen und mit dem Brokkoliwasser die Einbrenne aufgießen. Gut mit Suppenwürfel und Salz würzen. Mit Sahne aufgießen.

#### Karotten und Kartoffelchips

Karotten und Kartoffel in dünne Scheiben hobeln. Einzeln auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit Olivenöl bestreichen und salzen. Bei 180°C 30-40 Minuten im Backofen zu Chips backen.

Als perfekte Beilage zur Brokkolisuppe genießen!