Brokkoli – Avocado Suppe

Zutaten für ca. 12 Portionen

1500 g	Brokkoli
3	Avocados
3	Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
1,5 Liter	Gemüsebrühe
1,5 Liter	Hühnerbrühe
400 g	Schmelzkäse

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Chilifäden,

Minze, Schlagsahne

1. Den Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Die Stängel in Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, die Zwiebeln vierteln, den Knoblauch halbieren.
3. Die Gemüse- und die Hühnerbrühe in einen Topf geben und erhitzen.
4. Brokkoli, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und 10 Minuten bei geringer Hitze kochen.
5. Die Sahne schlagen, Avocados schälen und vierteln.
6. Die Suppe vom Herd nehmen, und Avocados hinzufügen.
7. Die Suppe pürieren und den Schmelzkäse unterrühren. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Anrichten: Teller füllen, einen Löffel geschlagene Sahne in die Mitte, die Sahne mit Chilifäden und Minze garnieren. Die Muskatnuss drum herum reiben.

8. Alternativ: Anrichten: Teller füllen, gebratene Bacon streifen in die Mitte, die Muskatnuss drum herum reiben