



Brokkoli-Käse-Suppe

ZUTATEN

- 400g Brokkoli
(TK/frisch)
- 200g Käse
- 200ml Milch
- 1 große Zwiebel
- 1 EL Gemüsebrühe
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Brokkoli weich kochen und pürieren
2. Zwiebel und Knoblauch anbraten
3. den pürierten Brokkoli zu Zwiebel und Knoblauch hinzugeben
4. Käse, Milch, Öl und Gewürze hinzugeben und abschmecken

WEINBEGLEITUNG

Die richtige Weinbegleitung ist dabei das absolute i- Tüpfelchen und ein leckerer Erzinger Spätburgunder kommt hier genau richtig! Der Wein ist geschmacklich kräftig, stoffig mit feiner Herbe die auch die Körperstruktur unterstreicht. Insgesamt ausgewogen, die ansprechende fruchtige Säure wirkt etwas betont. Im Abgang lange anhaltend.