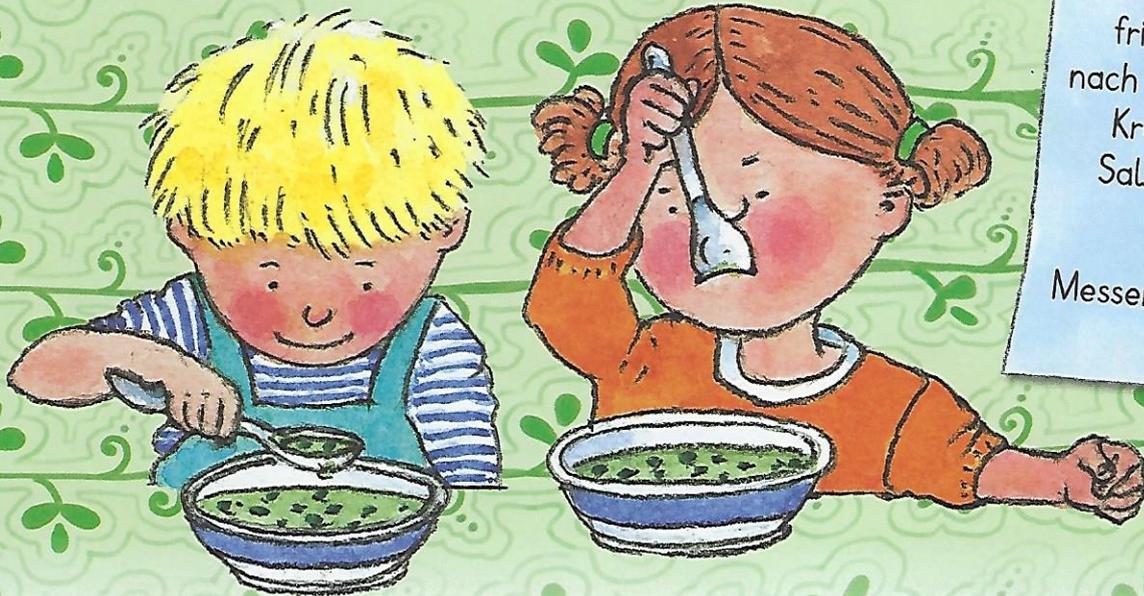


Gründonnerstag-Suppe



Zutaten für 4 Personen
500 g Brokkoli - frisch
oder Tiefkühlware
1 Liter Gemüsebrühe
ca. 100 ml Sahne
frische grüne Kräuter
nach Belieben: z.B. Kerbel,
Kresse, Schnittlauch
Salz, Pfeffer, Muskat

Arbeitsgeräte
Messer, Pürierstab, Topf,
Löffel

- 1 Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen, darin den Brokkoli 8 min. gar kochen.
- 2 Mit dem Pürierstab pürieren und Sahne hineinrühren, nicht mehr kochen lassen.
- 3 Zum Schluss die Suppe würzen und mit frischen Kräutern bestreuen.

Was ist grün an Gründonnerstag?

Warum der Gründonnerstag so heißt, weiß man nicht genau. Vielleicht kommt der Name des Donnerstags vor Ostern von „greinen“, was ein anderes Wort für „weinen“ ist. Vielleicht kommt es aber auch davon, dass viele Menschen an diesem Tag grünes Gemüse, Kräutersuppe oder Spinat essen.

