

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel
2 Karotten
1 Brokkoli (=ca. 400 g Brokkoliröschen)
2 TL Knoblauchpaste oder 2
Knoblauchzehen
800 ml Gemüsebrühe
350 ml Sahne
30 g Speisestärke + 60 ml kaltes Wasser
200 g geriebenen Cheddar, Emmentaler
oder Mozzarella
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- 1) Schneidet zunächst alle Zutaten in kleine Würfel (Zwiebeln, Karotten) und teilt den Brokkoli in kleine Röschen auf.
- 2) Ich bereite das Gericht mit meinem Multikocher zu, aber die meisten Schritte unterscheiden sich nicht vom klassischen Topf.
- 3) Wählt beim **MULTIKOCHER** das Programm „Anbraten“ und gebt etwas Sonnenblumenöl (ca. 2-3 EL) in den Topf. **KLASSISCHER TOPF:** auf stärkster Stufe erhitzen und Öl hineingeben.
- 4) Schwitzt die Zwiebeln und die Knoblauchpaste an. Fügt die Karottenwürfel hinzu und dünstet diese 2-3 min mit.
- 5) Fügt die Brokkoliröschen hinzu und löscht alles mit der Brühe ab.
- 6) Gebt den Deckel auf den Topf und wählt das Programm „Dampfdruck 2“ (Deckel und Druckauslassventil geschlossen) und 1 Minute. **IM KLASSISCHEN TOPF:** reduziert die Hitze auf Stufe 4-5 von 9, gebt einen Deckel auf den Topf und köchelt die Suppe ca. 20-25 min, bis Karotten und Co. gar sind.
- 7) **MULTIKOCHER:** lasst den Dampf sofort mithilfe des Druckauslassventils ab.
- 8) In einer kleinen Schüssel vermischt ihr die Stärke mit dem kalten Wasser und fügt sie zur Suppe hinzu, genauso wie die Sahne. Wählt die „Manuelle Funktion und 120 °C“, köchelt sie, bis sie andickt. **IM KLASSISCHEN TOPF:** auf mittlerer Stufe eindicken lassen.
- 9) Rührt den geriebenen Käse unter. Wartet, bis der Käse geschmolzen ist und würzt bei Bedarf noch mit Salz und Pfeffer. Guten Appetit!

Sastojci za 4 osobe:

- 1 glavica crvenog luka
- 2 mrkve
- 1 brokula (=ca. 400 g cvjetića)
- 2 kašičice paste od bijelog luka ili 2 čehna
- 800 ml povrtnog temeljca/supe
- 350 ml vrhnja za kuhanje
- 30 g gustina + 60 ml hladne vode
- 200 g naribanog čedara, emmentalera ili mozzarelle
- so, biber



Priprema:

- 1) Prvo izrežite sve sastojke na sitne kocke (mrkvu i luk) a brokulu podijelite na male cvjetiče.
- 2) Ja ovo jelo spremam sa el. pretis loncem ali su koraci u klasičnom loncu skoro isti.
- 3) **U PRETIS LONCU:** izaberite program „prženje“ i dodajte malo ulja (ca. 2-3 kašike) u lonac. **KLASIČNI LONAC:** zagrijte na najjačoj vatri pa dodajte ulje.
- 4) Podinstajte crveni i bijeli luk pa dodajte mrkvu. Dinstajte sve skupa 2-3 min.
- 5) Dodajte brokulu i podlijte temeljcem.
- 6) Stavite poklopac na **PRETIS LONAC** i izaberite program „2. stepen pare“ (poklopac zatvoren i para se stvara) i podesite na 1 min. **KLASIČNI LONAC:** smanjite vatru na 4. ili 5. stepen od 9 i kuhajte sa poklopcem 20-25 min dok mrkva i ostali sastojci ne omekšaju.
- 7) **PRETIS LONAC:** nakon kuhanja pritisnite ventil za paru kako bi izašla.
- 8) U zdjelici pomiješajte gustin i vodu i dodajte u supu, kao i vrhnje. Izaberite program „manual i 120 stepeni“. Kuhajte dok se ne gusne. **KLASIČNI LONAC:** pustite da se zgusne na srednjoj vatri.
- 9) Umiješajte sir i miješajte dok se ne rastopi. Po želji začinite još solju i biberom. Prijatno!