



# BROKKOLI-SCHAUMSUPPE

## FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

### ZUTATEN

- 200 g** Brokkoli
- 200 ml** Gemüsefond
- 200 ml** Vollrahm
- 1 g** Salz
- 0.5 g** Pfeffer
- 0.5 g** Cayennepfeffer

### ZUBEREITUNG

Brokkoli im Gemüsefond weichkochen und im Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Dann den Rahm zugeben. Durch Kisag Trichter & Sieb in einen 0.5 L Kisag Whipper füllen, eine Kisag Kapsel einführen und kräftig schütteln.

→ **Tipp:** Der Rahm kann ganz einfach mit einem veganen Ersatzprodukt (mit mindestens 15% Fettgehalt) ersetzt werden.

*Freude am Kochen!*