

Möhrensuppe



Zutaten für 4 Personen:

500 g Möhren
1 Zwiebel
1 Liter Wasser
1 Brühwürfel
1 Becher Crème fraîche

Zubereitung:

Die Möhren mit dem Sparschäler schälen und grob zerkleinern. Die Zwiebel schälen und grob zerkleinern. Alles in einen Topf geben, mit Wasser und Brühwürfel etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Danach mit dem Pürierstab pürieren und Crème fraîche dazugeben. In einer Schüssel anrichten und mit Dill oder Petersilie dekorieren.

Rezept: Carmen Koch