

Möhrensuppe

Pürierte Karotten als Basis, einfach lecker.

Ein Möhrensuppen-Rezept kann man ganz einfach zubereiten. Je nach Geschmack gibt man neben frischen Möhren auch Kokosmilch, Ingwer oder auch, für alle die es deftiger mögen, rauchige Würsten dazu. Ein feiner Snack für den kleinen Hunger, eine vegetarische Vorspeise oder auch als Hauptgericht passend.

Zutaten

- 500 g Möhren
- 4 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 125 g Sahne
- 700 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Bund Petersilie
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Die Möhren waschen und schälen, dann der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in kleine Stücke hacken. Die Kartoffeln schälen, abwaschen und in Würfel schneiden.
- Die Zwiebelstücke in einem Topf mit dem Öl dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzugeben und kurz mit dünsten. Dann alles zusammen mit der Gemüsebrühe ablöschen und bei geringer Hitze zugedeckt für ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- Etwas vom Gemüse mit einem großen Suppenlöffel aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Den Rest mit Sahne angießen und pürieren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Gemüsestücke wieder begeben.
- Die Petersilie waschen und abtropfen lassen. Zum Servieren einige Petersilienblättchen zupfen und auf die Suppe streuen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/moehrensuppe/>