

Möhrensuppe (6 Personen):



Zutaten:

- 1 kg Möhren
- ½ Stange Porree
- 200 g Kartoffeln
- ¼ Sellerie
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 2 Teelöffel Öl
- ½ Teelöffel Kräutersalz
- Eine Prise Pfeffer
- 1 Becher saure Sahne oder Creme fraiche

Zubereitung:

- Gemüse waschen.
- Möhren, Kartoffeln und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Porree in feine Ringe schneiden.
- alles zusammen anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen und köcheln lassen, bis alle Gemüsesorten gar sind.
- Suppe pürieren (oder stampfen)
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Saure Sahne oder Creme fraiche unterheben

Variationen:

statt mit 1kg Möhren:

- mit 1 kg Pilzen oder
- mit 500g Broccoli und 1 Möhre oder
- mit ½ Hokkaido-Kürbis und 3-4 Möhren