

Karottencremesuppe



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	500 ml
Karotten / Möhren	100 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1/8 Liter
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Karotten schälen und in dicke Scheiben schneiden.

Gemüsesuppe in einem Topf zum Kochen bringen und die Karottenscheiben darin weich kochen.
(ca. 20 min.)

Anschließend mit einem Pürierstab die Karotten in der Suppe pürieren, die Suppe würzen und die Sahne zugeben. (Nicht mehr aufkochen lassen!)

Mit etwas Sahne verzieren, mit fein gehackter Petersilie bestreuen und heiß servieren.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1769-Karottencremesuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at