

# Karottencremesuppe



Rezept für 2 Portionen  
Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

| Zutat   | Menge               |
|---|---------------------|
| Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond | 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](http://www.koch-idee.at)