Karottensuppe

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
	Butter
300 G	Karotten
300 G	Kartoffeln
	Salz, Pfeffer
	Muskat
300 G	Schlagobers
500 ML	Gemüsebrühe

Zubereitung

1. Kleingeschnittene Zwiebel und zerdrückte Knoblauchzehe in Butter anrösten.
2. Gewürfelte Karotten und gewürfelte Kartoffeln dazugeben.
3. Mit Schlagobers und Gemüsebrühe aufgießen und würzen.
4. Köcheln lassen.
5. Wenn alles weich ist, die Suppe pürieren,
   eventuell mit etwas Milch auf die passende Konsistenz bringen.
6. Abschmecken und anrichten.

SEMINAR BÄUERINNEN