

Möhrencremesuppe mit Kresse

Zutaten:

4 Möhren
1 Zwiebel
2 Kartoffeln
1 TL Öl
ca. 600 ml Gemüsebrühe
etwas saure Sahne
Kresse
Kräutersalz
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebener Muskat

So geht's:

Möhren und Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in heißem Öl etwas anbraten, die Karotten und die Kartoffeln dazu geben, etwas mitdünsten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, Gewürze dazu geben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Alles pürieren, je nach Bedarf mit Wasser verdünnen, sodass es eine sämige Cremesuppe wird.

Mit etwas saurer Sahne verfeinern und mit geschnittener Kresse servieren.

Guten Appetit!