

MÖHRENCREMESUPPE

 27-09-2021

Erstellungsdatum

 **Christina Matthis**

 **Carolin, Daniel**

 **Schulklasse**

 **Anfänger**

 **15-30**

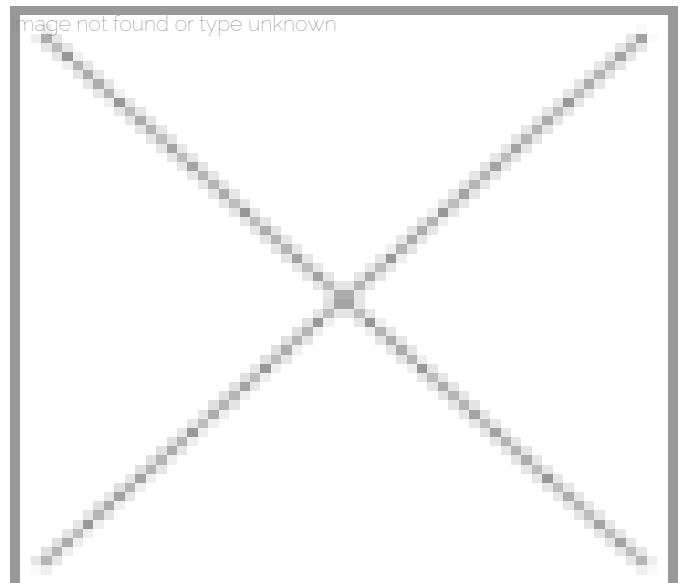
 **Vegetarisch**

 **Nein**



Rezeptbeschreibung

1. Kartoffeln und Möhren schälen, waschen und würfeln.
2. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln.
3. Öl in einem Kochtopf erhitzen und alle Zutaten rundherum andünsten.
4. Brühe angießen und die Suppe im halb geschlossenen Topf köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
5. Suppe vom Herd nehmen und pürieren.
6. Suppe aufsetzen und mit Milch verdünnen.
7. Suppe nochmals aufkochen lassen und mit Gewürzen abschmecken.
8. Mit Creme Fraiche und Petersilie garnieren.





Einkaufsliste

- 200g mehlig-e Kartoffeln
- 400g Möhren
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Essl. Öl
- 600ml Gemüsebrühe
- 200ml Milch
- 200g Creme Fraiche
- Petersilie
- 1 Teel. Currypulver
- Pfeffer
- Salz