

Möhrensuppe

Zutaten (5-6 Portionen)

1kg Möhren
2 Zwiebeln
8EL Schlagsahne
40g Butter
1 l Gemüsebrühe
ggf. Creme fraiche
Salz
Pfeffer
1 Beet Kresse

Zubereitung

Gemüse putzen gleichmäßig klein schneiden. In Butter anbraten und Brühe angießen. Alles 15-20 Min. kochen. Ca. 1/3 des Gemüse herausnehmen, den Rest pürieren und Gemüse wieder hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schlagsahne verfeinern. Auf Teller verteilen und mit Kresse und Creme fraiche garnieren.