

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.