Rezept Möhren-Creme-Suppe für 4 Personen

|  |  |
| --- | --- |
| 200g Kartoffeln | 200ml Milch |
| 400g Möhren | Salz Pfeffer Currypulver |
| 1 Zwiebeln |  |
| 2 Knoblauchzehen | Brot für Croutons |
| 1 Esslöffel Öl | Creme Fraiche für an den Tisch |
| 600ml Gemüsebrühe | Petersilie für an den Tisch |

Zuerst unbedingt die Hände waschen

|  |  |
| --- | --- |
|  | Kartoffeln und Möhren schälen, waschen und würfeln |
|  | Zwiebeln und Knoblauch abziehen und würfeln |
|  | Öl in einem Kochtopf erhitzen und alle Zutaten rundherum andünsten |
|  | Wasser zum Kochen bringen, in eine Rührschüssel geben und mit Gemüsebrühpulver in der richtigen Menge vermischen (steht auf dem Pulver) |
|  | Brühe in den Topf geben und Gemüse köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist |
|  | Suppe vom Herd nehmen und pürieren |
|  | Milch abmessen und zur Suppe geben |
|  | Suppe nochmal aufkochen und mit Gewürzen abschmecken |
|  | Brot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl oder Butter anrösten |
|  | Petersilie waschen und klein hacken |
|  | Creme Fraiche öffnen und mit einem Löffel an den Tisch stellen |