



Möhrencremesuppe – als Vorspeise

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Zeit Min.
... Port.	4 Port.		
500 g	Möhren		
1	Zwiebel		
100 g	Kartoffeln	vorbereiten, \square 1 cm, in	
10 g	Butter	2 Min. andünsten, mit	
600 ml	Wasser		
3 TL	Gemüsebrühe, instant	30 Min. kochen lassen	
4 EL	Schlagsahne		
$\frac{1}{2}$ TL	Salz		
1 Msp.	Pfeffer		
1 Pr.	Zucker		
1 EL	Curry	dazu, fein pürieren, abschmecken, anrichten, mit	
1 EL	Petersilie, geh.	garnieren	

VARIATIONEN:

- Croûtons dazu reichen (2 Scheiben Brot \square 8 mm, in Butter anbräunen)
- 20 g Hafer grob schroten, in 10 g Butter anbräunen, auf die angerichtete Suppe geben

Kürbiscremesuppe

600 g Kürbisfleisch statt der Möhren verwenden

- mit 1 EL frisch geriebenem Ingwer **abschmecken**
- mit 1 EL fein gehackter Pfefferminze **abschmecken**

Zucchinicremesuppe

600 g Zucchini und 1 Knoblauchzehe statt der Möhren verwenden, nicht mit Curry **abschmecken**