



Möhrencremesuppe – als Vorspeise

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

Zucchini-cremesuppe

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