



Kartoffel-Möhren-Suppe

Zutaten (1 Portion)

1 kl. Zwiebel

1 Knoblauchzehe

½ EL Butter

250 g Kartoffeln

200 g Möhren

250 ml Gemüsebrühe

½ Becher Sahne (ca. 100 g)

150 ml Milch

Petersilie, gehackt

Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln und Möhren schälen und in gleich große Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch in Würfel schneiden. Die Zwiebel mit dem Knoblauch in der Butter anschwitzen. Danach Kartoffeln und Möhren dazugeben und kurz mitschwitzen. Mit Gemüsebrühe, Sahne und Milch ablöschen. Alles noch mal aufkochen lassen und dann 20 Min. bei geringer Temperatur köcheln lassen. Jetzt alles pürieren. Zum Schluss die Suppe mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.