

Kartoffel-Möhren-Suppe



EINFACH KOCHEN / Maria Panzer

Zutaten (für 4 Personen)

FÜR DIE KARTOFFEL-MÖHREN-SUPPE

1	große Zwiebel
600 g	Karotten
300 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
50 ml	Olivenöl
20 g	Butter
600 ml	Gemüse- oder Geflügelbrühe
¼ TL	Salz
2 Prisen	Pfeffer
200 ml	Sahne

AUSSERDEM

4 EL	Schmand
	Frische Kräuter (z. B. Petersilie)


Dauer **45 Min.**Niveau **Einfach**

Schritt 1

 1 große Zwiebel | 600 g Karotten | 300 g Kartoffeln (mehlig kochend) | 50 ml Olivenöl | 20 g Butter

Für die Möhrensuppe mit Kartoffeln die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Karotten waschen, schälen und grob würfeln. Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Das Olivenöl und die Butter zusammen in einem großen Topf erhitzen.

Schritt 2

 600 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe

Zuerst die Hälfte der Karottenwürfel für **ca. 3-4 Minuten** bei mittlerer Hitze anrösten, dann die Zwiebelwürfel dazugeben und **2-3 weitere Minuten** mit anbraten. Die zweite Hälfte der Möhrenwürfel und die Kartoffelwürfel dazugeben, mit der Brühe aufgießen.

Schritt 3

 ¼ TL Salz | 2 Prisen Pfeffer | 200 ml Sahne

Mit Salz und Pfeffer würzen und das Gemüse **ca. 20 Minuten** weichkochen. Die Sahne dazugießen und die Suppe sämig pürieren.

Schritt 4



4 EL Schmand | Pfeffer | Frische Kräuter (z. B. Petersilie)

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und den Schmand in die Mitte des Tellers geben. Kräuter waschen, abtropfen lassen und Blätter leicht hacken. Suppe mit Pfeffer bestreuen und mit frischen Kräutern dekorieren. Guten Appetit!