

Möhrensuppe mit Orangensaft

Zutaten (für 4 Personen):

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
400 g Möhren
3 Kartoffeln
2 Eßl. Öl
1 l Hühner-od. Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
125 ml Orangensaft
100 g flüssige Sahne

Zubereitung:

Das Öl in einem Topf erhitzen.

Die Zwiebeln darin glasig dünsten.

Den Knoblauch und die in Scheiben geschnittenen Möhren und die in kl. Stücke geschnittenen Kartoffeln hinzufügen. Kurz anschwitzen.

Mit der Brühe ablöschen .

Salz und Pfeffer hinzufügen und ca. 15 bis 20 Minuten kochen lassen.

Die Suppe pürieren, Saft und Sahne hinzufügen und noch einmal aufwärmen, nicht kochen!

Abschmecken und genießen!!!

Lecker!

Schon alleine die Farbe macht Appetit.