

MÖHRENCREMESUPPE

Zubereitung

Möhren putzen und in Scheiben schneiden.
Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden.

700 g (1050 g) Möhren und die Zwiebeln im Fett andünsten. Curry darüber streuen, kurz anschwitzen, mit der Brühe auffüllen und zugedeckt **15 Minuten garen**.

Die Suppe pürieren. Sahne und restliche Möhren zugeben. Nochmals **8 Minuten garen**.

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer kräftig würzen.
7-Kräuter darüber und fertig!

Bei 12 Personen den großen 5 Liter Topf!

Arbeitszeit: ca. 40 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel

Zutaten 8 Personen (12 Personen)

1000 g (1500 g)	Möhren
4 (6)	Zwiebeln
60 g (90 g)	Butter oder Rapsöl
2EL (3 EL)	Curry
1,5 Liter (2,25 Liter)	Brühe
250 ml (375 ml)	Schlagsahne
4 EL (6 EL)	Zitronensaft
Salz	
Pfeffer	
Kresse oder TK-Kräuter	

Guten Appetit!

