

Möhrensuppe



Zubereitung:

Möhren schälen, waschen, in Scheiben schneiden. Zwiebel hacken und anschwitzen. Möhren zufügen, mit Brühe ablöschen. Etwa 20 Minuten kochen lassen, bis die Möhren weich sind.

Apfelsinensaft zufügen, mit Pürierstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Crème fraîche einrühren.

Mit Schnittlauchröllchen verzieren.

Zutaten:

(für 4 Personen)

500 g Möhren
1 Zwiebel
750 ml Hühnerbrühe
Saft von 2 Apfelsinen
Salz
Pfeffer
Zucker
150 g Crème fraîche
Schnittlauchröllchen zum
Verzieren