

Meine Lieblings- Möhrensuppe

Zutaten:

(für 4 Portionen)
400 g Möhren

1 Zwiebel

1 EL Pflanzenöl

600 ml Gemüsebrühe

3 Orangen

100 g Sahne

Salz

Pfeffer

1 EL Ahornsirup oder Honig

1-2 EL frisch gehackte Petersilie

Die Möhren waschen, schälen und in Würfel schneiden.
Die Möhren dazugeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen,
Zwiebel schälen, fein würfeln und im erhitzten Pflanzenöl glasig dünsten.
Die Möhren köcheln lassen. In der Zwischenzeit 2 Orangen auspressen,
die dritte Orange filetieren. Die Sahne halb steif schlagen.
Nach der Garzeit die Möhren mit dem Mixstab pürieren und
den Orangensaft unterrühren. Aufkochen lassen, die Möhrensuppe
dann mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup oder Honig abschmecken.
Die Möhrensuppe portionsweise mit je einem Klecks Sahne anrichten,
mit Orangenfilets garnieren und mit Petersilie bestreut servieren.

Zubereitung: