

Möhren-Orangen-Suppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1,5 mittelgroße Zwiebeln, 600 gr Möhren, 1,5 mittelgroße Kartoffeln, 30 gr Butter, 0,5 l Gemüsebrühe, 100 ml Schlagsahne, 1 Orange, 0,5 Teelöffel Zucker, Salz, frisch gemahlenen Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln abziehen; Möhren putzen, schälen; Kartoffeln schälen - alles würfeln. Orange auspressen.

Die Zubereitung:

Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebel-, Kartoffel- und Möhrenwürfel andünsten. Gemüsebrühe hinzugießen und alles zum Kochen bringen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen. Danach die Suppe fein pürieren. Sahne zufügen, wieder erhitzen und mit Orangensaft, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.
Ca. 197 kcal pro Portion