

Karottensuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Karotten, 5-6 mittelgroße Kartoffeln, 2 mittelgroße Zwiebeln, 1 l Gemüsebrühe, 1 Päckchen Schmelzkäse \"Tomate Paprika\" (von: Du darfst), wenig Salz, reichlich Pfeffer, Paprika edelsüß, einige Spritzer Worcestersauce, 1 Schuß Sojasauce, n. B. getr. Chili aus der Mühle, Olivenöl zum Anbraten.

Die Zubereitung:

Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln schälen und würfeln.

Olivenöl in einen Topf geben und die Karotten-, Kartoffel- und Zwiebelwürfel ca. 5 Minuten anbraten.

Anschließend mit der heißen Brühe ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Suppe pürieren, Käse unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Falls die Suppe zu dickflüssig ist, einfach etwas

Milch unterrühren.