



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Karotten
- 1 EL Zucker
- 2 EL Butter
- 500 ml Gemüsesuppe
- 1 TL Curry
- 250 g Obers
- Salz

Mein persönlicher Tipp

Obers kann durch mehliges Erdäpfel ersetzt werden (1-2 Stück raffeln und mitkochen).:

Friederike Schmitl

Referentin für Ernährung in Eisenstadt

Quellen:

- Friederike Schmitl: *Privatrezept*

Karottencremesuppe

Zubereitung

- Karotten blättrig schneiden.
- Butter in einem Topf zerlassen, Zucker darin schmelzen und die geschnittenen Karotten einige Minuten darin anbraten.
- Mit Gemüsesuppe aufgießen und alles köcheln lassen bis die Karotten gar sind.
- Obers und Currypulver dazugeben.
- Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, ev. Flüssigkeitszugabe zwecks Konsistenz und nach Geschmack nachwürzen.

