

# Haferflockensuppe

Die Haferflockensuppe ist eine leichte Suppe, die schnell zubereitet ist und schmeckt. Mit Haferflocken, Karotten und einer aromatischen Gemüsebrühe entsteht eine feine Mahlzeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

2 EL	<a href="#">Butter</a>
5 EL	<a href="#">Haferflocken</a>
500 ml	Gemüsebrühe
1 Stk.	<a href="#">Karotte</a>
1 Spritzer	Zitronensaft
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
	frische Petersilie

## Zubereitung

1. Für die einfache **Haferflockensuppe** zuerst die Butter in einem Topf schmelzen. Die Haferflocken hinzufügen und unter ständigem Rühren goldgelb anrösten. Dadurch entwickeln sie ein besonders feines, nussiges Aroma. Anschließend die gerösteten Haferflocken mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Suppe kurz aufkochen lassen.
2. Währenddessen die Karotten schälen und fein reiben. Die [Karotten](#) zur Suppe geben und alles bei mittlerer Hitze etwa 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, bis die Haferflocken und das Gemüse weich sind. Zum Schluss die Haferflockensuppe mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

## Tipp