# Karotten-Erdäpfel-Suppe

Mit der Karotten-Erdäpfel-Suppe löffeln auch die Großen gern. Das Gemüse für dieses Rezept kauft man am besten aus biologischem Anbau.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Karotten |
| 2 Stk. | Erdäpfel |
| 0.5 Stk. | Zwiebel |
| 500 ml | Gemüsesuppe (klare) |
| 4 Tropfen | Rapsöl (oder etwas Butter) |
| 1 Stk. | Thymianzweig |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 2 EL | Sauerrahm (oder Schlagobers) |

## Zubereitung

1. Die **Karotten-Erdäpfel-Suppe** schmeckt nicht nur dem eigenen Kind. Zu Beginn Erdäpfel und Karotten sauber schälen und in kleine Würfel zerschneiden. Zwiebel abziehen und fein

hacken.

2. Rapsöl oder Butter in eine Pfanne geben und erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anschwitzen und im Anschluss die Erdäpfel und Karotten hinzugeben. Klare Gemüsesuppe oder Wasser aufgießen und mit einem Thymianzweig würzen. Die Suppe weiter köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

3. Den Thymianzweig herausfischen und die Suppe mit Stabmixer pürieren. Schrittweise Schlagobers oder Sauerrahm untermengen.

4. Vor dem Servieren mit Pfeffer und Salz würzen.

## Tipp

Die Karotten-Erdäpfel-Suppe ist eine bekömmliche Mahlzeit für Kinder ab einem Jahr.