

# Karotten-Sellerie-Suppe

Die Karotten-Sellerie-Suppe ist eine feine Vorspeise mit wenig Kalorien. Das Rezept gelingt in wenigen Minuten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
300 g	<a href="#">Karotten</a>
100 g	Sellerie
0.5 EL	Öl
800 ml	Gemüsebrühe
0.5 TL	Liebstockel (getrocknet)
1 Prise	Muskatnuss
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Die Karotten und Knollensellerie putzen und in kleine Stücke schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Das Gemüse zugeben und kurz anrösten.
3. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und mit geriebener Muskatnuss und Liebstockel würzen. Die **Karotten-Sellerie-Suppe** aufkochen und zirka 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
4. Jetzt mit einem Mixstab pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten.

## Tipp