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.	Zwiebel
300 g	Karotten
100 g	Sellerie
0.5 EL	Öl
800 ml	Gemüsebrühe
0.5 TL	Liebstöckel (getrocknet)
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer

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 Liebstöckel 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