

Karottencremesuppe

Die feine Karottencremesuppe hier mit einer schönen Kräuterdecoration und Toastwürfeln. Das Rezept für die gesunde Suppe ist ganz einfach nachzukochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

| | |
|--------|--------------------------|
| 500 ml | Gemüsebrühe |
| 4 Stk. | Karotten |
| 1 Stk. | Kartoffel |
| 1 TL | Schlagsahne |
| 2 Stk. | Toastbrot |

Zubereitung

1. Nach einem anstrengenden Tag ist eine **Karottencremesuppe** eine unkomplizierte und wohltuende Mahlzeit. Zu Beginn Karotten putzen und gründlich schälen.
2. Die Karotten klein schneiden. Kartoffel fein schneiden und gemeinsam mit den Karottenwürfeln in der Gemüsebrühe in einem Topf garen. Ist das Gemüse weich, mit einem Pürierstab die Suppe fein mixen.
3. Schlagobers nun unterheben. Toastbrot toasten, in feine Stücke zerhacken auf die Karottencremesuppe streuen und danach servieren.

Tipp

Die Karottencremesuppe kann auch mit frischer Petersilie dekoriert werden.