

# Kräutercremesuppe

Ein Rezept aus der schnellen Küche: Diese Kräutercremesuppe ist gesund und lecker!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

70 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
0.5 EL	<a href="#">Butter</a>
30 g	Petersilie
Nach Belieben	<a href="#">Basilikum</a>
Nach Belieben	Schnittlauch

## Für den Gemüsefond

250 ml	Wasser
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Handvoll	Kräuter (nach Belieben)
0.5 Stk.	<a href="#">Karotten</a>

## Zubereitung

1. Für die **Kräutercremesuppe** Karotten schälen und grob würfeln. Kräuter für den Gemüsefond waschen, trockenschwenken und fein hacken. Wasser mit Karotten, Kräutern, Salz und Pfeffer aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.
2. Abseihen und den Fond mit Schlagobers verrühren. Noch einmal aufkochen lassen. Übrige Kräuter (Basilikum, Petersilie, Schnittlauch, etc.) waschen, trockentupfen, hacken und in den

Fond geben. Alles fein pürieren. Butter dazugeben, nochmal aufmixen und dann sofort servieren.

## **Tipp**

Zur Kräutercremesuppe schmeckt knuspriges Weißbrot.