

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	Schlagobers
0.5 EL	Butter
40 g	Petersilie
Nach Belieben	Basilikum
Nach Belieben	Schnittlauch

Für den Gemüsefond

260 ml	Wasser
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Handvoll	Kräuter (nach Belieben)
0.5 Stk.	Karotten

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.