Möhrensuppe

Die Möhrensuppe ist eine leichte Gemüsesuppe für alle Tage. Das Rezept gelingt mit wenig Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

500 g	Möhren
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
1 l	Gemüsebrühe
1 TL	Kümmel (gemahlen)
1 TL	Koriander (gemahlen)
	Salz
	Pfeffer
1 EL	Öl

Zubereitung

1. Die einfache **Möhrensuppe** ist kalorienarm, gesund und schnell gekocht. Dazu die Karotten und Zwiebel schälen, in dünne Scheiben schneiden bzw. die Zwiebeln klein zerhacken.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln andünsten. Die Karotten, gemahlenen Koriander und gemahlen Kümmel zugeben und kurz mitrösten.

3. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und zirka 40 Minuten garen. Abschließend mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Tipp

Die Möhrensuppe mit gehacktem Korianderblatt garnieren.