



Fruchtige Möhrencremesuppe

Zutaten für 4 Personen:

400 g Möhren
250 g Kartoffeln
1 Zwiebel
50 g Butter
1 Zitrone
250 ml Weißwein
700 ml Gemüsebrühe
1 Prise Zucker
250 ml Sahne
1 Prise Salz
Pfeffer aus der Mühle
½ Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln schälen und alles grob würfeln. Butter im Topf erhitzen und unter Rühren das Gemüse anschwitzen. Zitrone auspressen. Den Saft, Wein, Brühe und Zucker zugeben und etwa 25 Min. köcheln lassen. Die Hälfte der Sahne zugießen und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Restliche Sahne steif schlagen. Suppe in Tellern anrichten. Jeweils einen Klacks Sahne draufgeben und mit dem Löffel verziehen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und darüber streuen.