

Karottencremesuppe mit saurer Sahne

Rezept-Info:

Personenzahl:	3 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

500 g	Karotten	50 g	Zwiebeln
40 g	Butter	½	Knoblauchzehe
¾ l	Gemüsebrühe	1 Tl.	Paprikapulver
1/8 l	saure Sahne		Salz, Pfeffer
1 El.	gehackte Petersilie		

Zubereitung:

Die Karotten putzen und würfeln. Die Zwiebel ebenfalls würfeln. Die Knoblauchzehe fein hacken und alles mit der Butter, der Brühe und dem Paprikapulver zusammen in einen ungelochten Garbehälter geben. Bei 100 °C 12–15 Min. garen. Anschließend die Zutaten mit einem Pürierstab pürieren. Die saure Sahne unterheben und bei 100 °C 2 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Tipp: Dieses Rezept kann mit Erbsen, Kohlrabi, Brokkoli oder Blumenkohl abgewandelt werden.