

Möhren-Suppe

Für zwei Personen

500 g Möhren 1 Kartoffel, klein 1 Zitrone
100 g Butter 2 Gemüsebrühe, Würfel 1 Bund Petersilie
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Möhren und die Kartoffel schälen und klein schneiden. Einen Topf mit einem halben Liter Wasser aufsetzen und die Kartoffel und die Möhren darin kochen. Die gekochten Möhren und die Kartoffel aus dem Topf nehmen und pürieren. Das Wasser aus dem Topf weg gießen und die pürierten Möhren wieder in den Topf geben. Einen Esslöffel Olivenöl und die Butter dazugeben und kurz ziehen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und den Brühwürfeln würzen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Petersilie waschen und trocken tupfen und klein schneiden. Einen Esslöffel Zitronensaft und die Petersilie mit in die Suppe geben. Anschließend kurz ziehen lassen. Die Suppe in einem tiefen Teller anrichten und servieren.

Isabel Engelfried am 13. Februar 2013