

Ostersuppe

(für 4 Personen)



Zutaten:

1 EL auf Würfeln
geschnittene Zwiebel
1 EL Petersilie (frisch
oder TK)
300 g Möhren
100 g Kartoffeln
1 EL Rapsöl
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
¼ TL Pfeffer
1 EL instant
Gemüsebrühe + 750 ml
Wasser
150 ml Orangensaft

Optional 100 g Schmand

Zubereitung:

Möhren schälen, waschen und in grobe Scheiben schneiden.

Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln.

Rapsöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln dazu geben. Kartoffeln und Möhren zufügen, unter Wenden andünsten.

Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Brühe und Saft angießen, Petersilie zugeben, aufkochen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln.

Suppe fein pürieren und abschmecken.

Wer mag, gibt noch einen Klecks Schmand dazu.