

2.Vorspeise

Cremige Karotten-Orangensuppe



Zutaten:

400g Karotte(n)

200g Kartoffel(n)

1 Zwiebel(n)

30 g Butter

1 TL Zucker

700 ml Gemüsebrühe

250 ml Orangensaft

200 ml Sahne

1 El Balsamico, heller

n. B. Salz und Pfeffer

1 Prise Chiliflocken

Die Karotten, die Kartoffeln und die Zwiebel schälen und grob würfeln. In einem Topf die Butter erhitzen, das Gemüse andünsten und den Zucker darüberstreuen, bei mittlerer Hitze 5 Minuten anschwitzen. Die Gemüsebrühe und den Orangensaft angießen. Das Gemüse auf niedriger Stufe 20 Minuten garen.

Das Gemüse pürieren. Die Sahne angießen und den Balsamico einrühren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und noch einmal kurz cremig aufschlagen.

Die Suppe auftragen und nach Wunsch mit aufgeschlagener Sahne Und Kresse garnieren.