

Batate-Karottensuppe



Zutaten:

Suppe

450 g Batate
300 g Karotten
1 Stk Zwiebel
2 EL Öl
250 ml Schlagobers
750 ml Gemüsesuppe
0.5 Bund Petersilie gehackt
2 Prise Pfeffer
2 Prise Salz

Für Croutons

150 g Weißbrotwürfel
30 g Butter
1 Knoblauchzehe
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Suppe:

Zwiebel, Karotten und Süßkartoffeln schälen, danach klein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und das geschnittene Gemüse darin andünsten.

Anschließend mit der Suppe ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen. Mit dem Obers aufgießen und weitere 10 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse weich ist.

Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie garnieren.

Croutons:

Butter in Pfanne schmelzen, Knoblauchzehe hineindrücken, Brotwürfel in der geschmolzenen Butter hellbraun anrösten.

Mit Pfeffer und Salz würzen.



Suppen

