



V: 15 Min.
K: 20 Min.

Tipp:

Man kann mit den Möhren auch Würfel von 1 - 2 Kartoffeln kochen und die Suppe damit binden und auf den Saucenbinder verzichten.

Möhren- Orangencremesuppe

<i>500 g Möhren</i>	putzen, schälen und in Scheiben schneiden.
<i>1 - 2 Zwiebeln</i>	pellen, fein würfeln.
<i>2 EL Butter</i>	in einem hohen Topf schmelzen lassen. Erst die Zwiebelwürfel, dann die Möhren darin andünsten.
<i>600 ml Gemüsebrühe</i>	aufgießen, ca. 15 Min. köcheln lassen.
<i>2 Orangen</i>	filetieren, den Saft dabei auffangen. Die Orangenfilets halbieren und mit dem Saft beiseite stellen.
	Möhrensuppe pürieren, evtl. mit etwas Saucenbinder andicken.
<i>Salz, Pfeffer</i> <i>4 EL Crème fraîche</i>	abschmecken, die Orangenstücke und den Saft zufügen und nochmals abschmecken. Mit
<i>gehackter Petersilie</i>	garnieren.

