

Möhrensuppe

Zutaten

- 1 kleine Zwiebel
- 500g Möhren
- 30g Butter
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Zucker
- 800ml Gemüsebrühe
- 100ml Creme fraiche

Zubereitung

- Zwiebel schälen in kleine Würfel schneiden
- Möhren schälen und in Stücke schneiden
- Zwiebeln und Möhren kurz in Butter andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zucker bestreuen
- Brühe darüber gießen und etwa 20 Minuten köcheln lassen
- Suppe pürieren und Creme fraiche unterrühren