

Möhrencremesuppe mit Petersilienwurzel

Zutaten für 2 Personen

15 g	Butter
25 g	<u>Zwiebel(n)</u>
250 g	<u>Möhre(n)</u>
50 g	Petersilienwurzel(n)
1 TL	Zucker
400 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Zitronensaft
25 g	Crème fraîche
2 Stange/n	Frühlingszwiebel(n), dünne
1 Prise(n)	<u>Salz</u>
2 EL	Röstzwiebeln

Das Gemüse putzen. Die Zwiebeln fein würfeln, Petersilienwurzel und Möhren in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden, nur einen kleinen Teil des Grüns mit verwenden.

In einem Topf die Butter zerlassen, Zwiebel darin anschwitzen, Möhren und Petersilienwurzel dazu geben und gut umrühren. Mit einem nicht gehäuften TL Zucker bestreuen und alles gut vermischen, 1 Minute unter Rühren weiterdünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und so lange bei reduzierter Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Je nach Größe der Stückchen und der Qualität des Gemüses dauert es ca. 15-20 Minuten.

Nun die Suppe pürieren, dabei Crème fraîche zufügen. Mit Zitronensaft und Salz nach Geschmack abschmecken, Frühlingszwiebeln einlegen und in der heißen Suppe kurz ziehen lassen.

Suppe auf Teller oder Schalen verteilen und mit Röstzwiebeln bestreut servieren.

