

Karottencremesuppe

Ein Rezepttipp von HIRSCH28.



Merkmale

- Vegan

Zubereitung

Als erstes die Zwiebel hell anschwitzen, danach die geschälten, würfelig geschnittenen Karotten und den geschälten Erdäpfel dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und mit Wasser oder Gemüsefond aufgießen. Salzen und dan ca. 1 Stunde köcheln lassen. Anschließend mit dem Stabmixer pürieren und abschmecken. Nach Belieben mit veganer Sahne verfeinern. Man kann hier auch einen Schuss Ingwer hineinreiben, das macht die Suppe etwas schärfer und exotischer.

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 3 bis 5 Karotten (je nach Größe)
- 1 Erdäpfel
- Salz
- Schuss Weißwein zum Ablöschen

Zutaten für 4 Portionen

Quellenangabe

Das ist ein Rezepttipp von [HIRSCH28](#).