
MÖHRENCREMESUPPE

Zutaten:

400g	Möhren
200g	Kartoffeln
1 Stück	Sellerie (ca. 50g)
¾ l	Fleischbrühe
150g	Holland-Gouda, alt
2EL	Crème fraîche
	Salz, Pfeffer, Prise Zucker, Curry

Zubereitung:

Möhren, Kartoffeln und den Sellerie schälen. Alles in grobe Würfel schneiden. Mit der Fleischbrühe in einen Topf füllen. Erhitzen und 25 – 30 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist.

Inzwischen den Käse grob reiben. Die Suppe im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Zurück in den Topf füllen und einmal aufkochen.

Vom Feuer nehmen. Crème fraîche und Käse einrühren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Curry kräftig abschmecken.

