Nah&Frisch



www.rama.com Professional

Köstliche Karottensuppe

Suppe Gemüse Kinder Schnelle Küche Vegetarisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ● ● ○ ○ ○

Karotten putzen, schälen und grob würfeln. Zwiebeln schälen und fein hacken. RAMA Culinesse erhitzen und das Gemüse darin andünsten. RAMA Cremefine und 750 ml Gemüsesuppe zufügen, kurz aufkochen und die Karottensuppe bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garen. Karottensuppe mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Pfeffer und nach Belieben etwas Zucker abschmecken und mit Kresse bestreuen.
Tipp: Zwei Karotten schälen und mit dem Sparschäler längs in dünne Scheiben schneiden. Karottenscheiben in kochendem Salzwasser ca. drei Minuten kochen, auf einem Sieb abtropfen lassen und als Einlage in die Suppe geben.

Zutaten

- 250 g Karotten
- 1 Zwiebel
- 2 EL RAMA Pflanzencreme
- Culinesse
- 125 ml RAMA Cremefine 15 % Fett
- 750 ml Gemüsesuppe
- Pfeffer
- nach Belieben:
- Zucker
- Kresse