

# Möhrencremesuppe

## Zutaten



500 Gramm Möhren



1 Zwiebel



500 ml Wasser



1 Esslöffel Brühpulver

# Möhrencremesuppe



1 Messerspitze Muskat



1 Messerspitze Pfeffer



1 Becher flüssige süße Sahne



1/2 Orange

# Möhrencremesuppe

## Zubereitung



Orange auspressen



Möhren schälen



Möhrenenden abschneiden



Möhren klein schneiden und  
in den Topf geben

# Möhrencremesuppe



Zwiebel schälen



Zwiebel klein schneiden



Zwiebel in den Topf geben



Wasser dazugießen

# Möhrencremesuppe



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten



Deckel auf den Topf legen



Gemüse kurz aufkochen, dann Herdplatte auf kleine Stufe zurückstellen und ca. 20 Minuten köcheln lassen



Sahne in eine Schüssel schütten

# Möhrencremesuppe



Sahne mit Handrührgerät steif schlagen



Gemüse kochen bis es weich ist, dann Herdplatte ausschalten



Gemüse mit dem Stabmixer pürieren



Orangensaft in den Topf gießen



# Möhrencremesuppe



Pfeffer in den Topf geben



Muskat hineinstreuen



Brühpulver dazugeben



alles gut miteinander verrühren

# Möhrencremesuppe



Sahne in den Topf geben



Sahne unterheben – fertig!

**Guten Appetit!**