Möhren-Orangen-Suppe

Kategorie: Suppen und Eintöpfe - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

500 g	Möhren
30,0 g	Butter
125 ml	Orangensaft
1,0 l	Gemüsebrühe
1,0	kleine Zwiebel
4,0 TL	frische Thymianblätter
	Salz & Pfeffer
4,0 EL	Saure Sahne
	geriebene Muskatnuss

(Angaben für 4 Personen)



Diese Möhrensuppe erhält ihren Pfiff durch den hinzugefügten Orangensaft, der ihr eine säuerliche Note verleiht.

Zubereitung

Die Möhren schälen, in dünne Scheiben schneiden und in der erhitzten Butter andünsten. Den Orangensaft, die grob gehackte Zwiebel und die Gemüsebrühe hinzugeben. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen und die Suppe in 20 Minuten gar kochen lassen.
Alles pürieren und noch einmal kräftig aufkochen lassen. Die Suppe in Teller füllen und mit Sahneklecksen und Muskatnuss anrichten.