

Schnelle Gemüse Cremesuppe



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
2 Portionen



Zubereitungszeit
40 Minuten

Zutaten

- 3 Karotten
- 3 Pastinaken
- ein paar Rosenkohle
- 2 Schalotten/ Zwiebeln
- 3- 4 Jungzwiebeln
- 1 l Brühe
- 200 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Just Spices Asia Gewürz*



Zubereitung

Zwiebeln schälen, fein hacken. In einem Topf ein wenig Öl erhitzen und sie darin glasig andünsten.

Das Gemüse schälen und grob würfeln. Jungzwiebeln in Ringe schneiden.

Das Ganze in dem Topf geben und scharf anrösten.

Mit der Brühe ablöschen und zugedeckt ca. 20 -30 Minuten köcheln lassen. Bis das Gemüse weich ist.

Mit einem Stabmixer pürieren, mit der Sahne aufgießen und abschmecken.

*#unbezahltewerbung; Empfehlung von Herzen