



## KAROTTENSUPPE

20 Minuten, Einfach



### Zutaten:

1/2l Gemüsesuppe, 4 Karotten, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Obers, Salz, Pfeffer, Öl zum Anbraten

1. Zwiebel kleinwürfelig schneiden und in Öl goldgelb rösten.
2. Karotten schälen, raffeln, zur Zwiebel geben und mitrösten.
3. Mit Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch würzen.
4. Mit Suppe aufgießen, 5 min. köcheln lassen und von der Herdplatte nehmen.
5. Rahm einrühren, mit dem Stabmixer pürieren.

Tipp: Als Suppeneinlage würde sich 1 EL Semmelwürfel eignen.

4 Portionen - Pro Portion: 113 kcal