

# Möhrensuppe

aus Deutschland



**Wir kommen aus Palästina und verstehen Deutschland als unsere zweite Heimat.**

**Deutschland ist ein Land der Vielfalt und der Kulturen. Es ist ein Land der Freiheit und der Zufriedenheit. Man fühlt sich einfach nur wohl in Deutschland.**

**Besonders gefallen uns hier auch die Natur, die Sauberkeit und die Ordnung.**

**Ich aß die Suppe zum ersten Mal bei einer guten deutschen Freundin, dann nahm ich das Rezept von ihr und machte die Suppe gleich zu Hause. Mich begeisterte die leichte Zubereitung der Suppe, die besonders gut im Winter schmeckt, da sie den Körper sehr gut warm hält. Nicht zu vergessen ist der unvergleichliche Geschmack der Suppe. Sie wurde die Lieblingssuppe der Familie Atalla.**



- 1 Kilo Möhren
- 2 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 1 kleines Stück Ingwer
- 1 Packung Frischkäse
- 1,5 Liter Wasser
- ein paar Tropfen Zitrone
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Löffel Gemüsebrühe
- Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer klein schneiden und diese dann in Olivenöl andünsten
- Möhren in Stücken schneiden und dazu geben
- Wasser hinein schütten und die Karotten garen lassen
- Salz, Pfeffer, Zitrone, Gemüsebrühe und Frischkäse dazu geben
- anschließend alles pürieren

Diese Suppe stammt von Manal Atalla / Islamischer Kulturverein HADARA  
aus Marburg

