

Kartoffel-Möhren-Suppe

Hessen

Die Suppe erinnert mich immer an ein großes gemeinsames Mittagessen, wobei die Suppe vorab serviert wurde. Deshalb möchte ich sie beim Suppenfest vorstellen.

Zutaten:

- 4 bis 5 große Kartoffeln (festkochend)
- eine große Zwiebel
- drei große Möhren
- etwa vier EL Olivenöl
- Gemüsebrühe
- etwa 1,5 L Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie, Sonnenblumenkerne, Croutons

Zubereitung:

- Zwiebeln, Möhren und die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden
- die Zwiebeln im Öl glasig dünsten. Dann die Möhren hinzugeben und weich werden lassen.
- die Kartoffeln dazugeben und mit kochendem Wasser auffüllen
- Gemüsebrühe in das Gemisch geben und etwa 15 Minuten köcheln lassen
- Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken
- dekorieren und servieren