

Lichtwurzeln-Cremesuppe



Das brauchst du (für 4 Personen):

500 g Lichtwurzeln

Eine Handvoll Erbsen

Eine Handvoll Möhrchen

1 Zwiebel

250 g Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer

Etwas Milch oder Sahne

Wenn du willst: Einen Schluck Weißwein

Etwas Butterschmalz zum Anschwitzen der Zwiebel.

So machst du's richtig:

- 1.) Schäle die Lichtwurzeln und schneide sie in kleine Stückchen.
- 2.) Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen.
- 3.) Schwitze die Zwiebel in etwas Butterschmalz an.
- 4.) Gib die Lichtwurzeln, die Erbsen und die Möhrchen dazu.
- 5.) Gib die Gemüsebrühe hinzu.
- 6.) Wenn alle Bestandteile weich gekocht sind, püriere die Suppe.
- 7.) Würze mit Salz und Pfeffer.
- 8.) Mach die Suppe mit Milch oder Sahne sämig.