

Hauptspeisen

Karottencremesuppe

Zutaten:

- 400 g Karotten
- 200 g Kartoffeln
- 100 g Knollensellerie
- 3 TL Instant Gemüsebrühe
- 100 g Käse, gerieben
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Curry
- 1 Prise Garam Masla
- 1 Spritzer Süßstoff

Zubereitung:

- Karotten, Kartoffeln und Sellerie würfeln, mit 1 Liter Gemüsebrühe in einen Topf füllen, 30 Minuten kochen und pürieren.
- Geriebenen Käse einrühren und mit Salz, Pfeffer, Curry, Garam Masla und Süßstoff kräftig abschmecken.

Eindeutige ID: #1033

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 24-08-2025 11:55