Cremige Möhrensuppe

Zutaten für 2 Personen

400g Möhren
100g Kartoffeln
2 EL Butter
1 Zwiebel)
1 Stk. Ingwer (daumengroß)
750 ml Gemüsebrühe
3 EL Sahne
Salz und Pfeffer
Petersilie

Zubereitung

Das Gemüse in Würfel schneiden und in der Butter andünsten.
Die Gemüsebrühe aufgießen und ca. 20 Minuten garen. Anschließend pürieren.
Die Sahne dazugießen und nochmals kurz aufkochen lassen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren die Petersilie darüber streuen.

www.die-degens.de