

# Möhrencremesuppe

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 30 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

Sprossen  
1 Prise Salz  
1 Zwiebel  
3 EL Erdnussöl  
500 g Möhren  
200 g Schmand  
500 ml Gemüsebrühe  
1 Prise Pfeffer  
Saft einer Zitrone



## Zubereitung

Die Zwiebel schälen, fein hacken und im Erdnussöl glasig anschwitzen. Die Möhren schälen, würfeln und kurz mitdünsten. Mit Gemüsebrühe aufgießen und bei mäßiger Hitze 15 - 20 Minuten köcheln lassen. Die Suppe pürieren, Schmand unterrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischen Sprossen garnieren.