

Möhrencremesuppe mit Croutons

Zutaten (für 15 Personen)

1,5 l Gemüsebrühe (3-4 Brühwürfel)
2 Bund Möhren
2 Zwiebeln
6 getrocknete Aprikosen
200 ml Sahne (z. Kochen)
1 Bund Petersilie
Butter
Salz
Pfeffer
Muskat
Kreuzkümmel (nach Belieben)
2 Weißenbrötchen oder 3-4 Scheiben Toast

Zubereitung

Möhren putzen und in kleine Scheiben oder Stücke schneiden.
Zwiebeln schälen und würfeln.
Aprikosen in kleine Stücke schneiden.

Aus kochendem Wasser und den Brühwürfeln 1,5 l Brühe herstellen.

Geschnittenes Gemüse (Möhren, Zwiebeln und Aprikosen) in etwas Butter kurz anbraten, mit der Brühe auffüllen und anschließend in ca. 15-20 Minuten weich kochen lassen.

Gemüse in der Suppe pürieren, Sahne zufügen und zum Schluss mit den Gewürzen abschmecken.

Brötchen oder Toast in kleine Würfel schneiden und mit wenig Butter in der Pfanne zu Croutons knusprig rösten. Petersilie klein hacken.

Anrichten

Suppe in eine Tasse oder aus einen Teller füllen, mit gehackter Petersilie und mit einigen Croutons bestreuen.