



Herbstliche Wurzelsuppe

Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 360 g Möhren
- 100 g Sellerie
- 200 g Lauch
- 2 EL Butter
- 1 l Wasser
- 1 Würfel Maggi Klare Suppe mit Suppengrün, Faltschachtel mit 8 Würfeln
- 0,5 TL Ingwerpulver
- 1 TL Zitronensaft
- 4 TL Crème fraîche
- 1 EL Schnittlauch
- etwas Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Möhren und Sellerie putzen, waschen, schälen und in Scheiben schneiden. 2 Möhren in Rauten schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2. In einem Topf 1 EL Butter heiß werden lassen und die Möhrenrauten darin ca. 3 Min. dünsten, herausnehmen und zur Seite stellen. 1 EL Butter in den Topf geben und restliches Gemüse darin andünsten. 250 ml Wasser zugießen, zum Kochen bringen und MAGGI Klare Suppe mit Suppengrün darin auflösen. Ca. 15 Min. kochen, dann pürieren.
3. 750 ml Wasser zugießen, Möhrenrauten zugeben, aufkochen und ca. 5 Min. kochen. Mit Pfeffer, Ingwerpulver und Zitronensaft würzen und abschmecken. Suppe mit Crème fraîche und Schnittlauch in Tellern anrichten.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	137 kcal
Fett	9 g
Protein	3 g

🕒 41 Minuten

⊕ 4 Portionen