Möhrencremesuppe mit Kartoffeln

vegetarisch
ab 10. Monat

Zutaten

- 600 g Möhren
- 2-3 Kartoffeln
- 1 Zwiebeln
- 1 Apfel
- 1 Pastinake
- 1 Scheibe Sellerie
- 800 ml Gemüsebrühe
- 200 g Schlagsahne
- 2-3 EL Butter

So wird die Möhrencremesuppe zubereitet

1. Schäle die Zwiebeln und schneide sie in sehr kleine Würfel. Dünste die Zwiebelwürfel in einem großen Topf in Butter an.
2. Schäle die Möhren, die Kartoffeln, die Pastinake und den Sellerie und würfle alles klein.
3. Dünste das Gemüse zusammen mit den Zwiebeln für 10 Minuten im Topf.
4. Wasche den Apfel ab, schneide ihn in kleine Stücke und gib ihn kleingeschnitten dazu.
5. Gieße die Brühe und die Schlagsahne an und koche die Möhrencremesuppe für 15 Minuten.
6. Um die Möhrencremesuppe in einem **Hasenbrötchen** zu servieren, brauchst du ein ganz normales Brötchen (wir nehmen Dinkel- oder Roggenbrötchen oder backen einfache Brötchen selber). Schneide einen Deckel ab, höhle das Brötchen aus und schneide zwei dünne Ohren vom Rand ab. Stecke den Deckel und die Ohren dann wie auf unserem Foto mit Zahnstochern fest an die "Brötchenschüssel". Als Augen kannst du kleine Food-Pick nehmen. Du bekommst sie in meinem Familienkost-Shop.

7. Schmecke die Möhrencremesuppe am Ende noch nach Belieben mit Salz und Pfeffer ab und püriere sie zu einer feinen sämigen Möhrencremesuppe. Für die ganz Kleinen kannst du vor dem Würzen auch eine Portion beiseite stellen.

Unsere Empfehlung für Dich:

erhältlich unter https://www.familienkost.de/shop/