Karottencremesuppe

Zutaten für 4 Personen:

2 Stück Zwiebel

30 Stück Karotten mittelgroß

6 Stück Kartoffeln

2 Esslöffel Öl

360 ml Gemüsesuppe (klar)

2 Prisen Salz

2 Prisen Pfeffer

Zutaten zum Verfeinern:

1 Packung Blätterteig

Zubereitung

1. Für die Karottencremesuppe den Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Karotten mit dem Gemüseschäler schälen, dann in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfelige Stücke schneiden.

2. In einem Topf etwas Öl heiß werden lassen, die Zwiebelstücke darin anschwitzen und mit einem Teil der klaren Gemüsesuppe ablöschen.

3. Die Karotten- und Kartoffelstücke hinzufügen und leicht mit anrösten. Danach mit der Gemüsesuppe ablöschen. Nun für circa 20 Minuten köcheln lassen bis die Karotten und Kartoffel weich sind.

4. Danach die Suppe mit dem Mixstab pürieren bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Vor dem Servieren die Suppe nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Blätterteig Häschen verfeinern.

Allergene: A

Blätterteig ausrollen und mit einer Hasen Ausstechform ausstechen und laut Verpackung im Rohr backen.