

Möhrensuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Esslöffel Vitam Gemüse Hefebühe (aus dem Reformhaus), 4 mittelgroße Zwiebeln, 2 kg Möhren, 2 Flaschen Curry Sauce von Unox.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln schälen und achteln, Möhren putzen und in Stücke schneiden.

Die Zubereitung:

Zwiebeln und Möhren in einen Kochtopf geben, gut mit Wasser bedecken.

Die Gemüse Hefebühe hinzugeben und alles ca. 20 Minuten kochen lassen.

Von der Herdplatte nehmen, die Currysauce hinzugeben und alles mit dem Pürierstab pürieren.

Schmeckt am besten, wenn sie einige Stunden durchziehen kann.