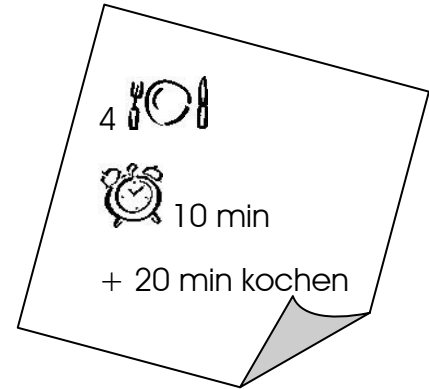


Karotten - Apfel - Suppe

Zutaten

400 g	Karotten
1 kleiner	Zwiebel
100 g	Erdäpfel
1 EL	Butter
125ml	Weißwein
125 ml	Apfelsaft
500 ml	Suppe
250 ml	Obers (Milch)
	Salz



Zubereitung

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
Zwiebel, Erdäpfel und Karotten	schälen, grob würfelig schneiden	Schäler, Messer, Brett
Butter	erhitzen	breiter Topf
geschnittene Zwiebel	glasig schwitzen	Kochlöffel
Erdäpfel- und Karottenstücke	dazugeben und umrühren	
Wein, Apfelsaft, Suppe	aufgießen	
Obers (Milch)	dazugeben	
	ca. 20 min köcheln lassen	Deckel
	pürieren	(Stab-) mixer
	abschmecken	



Tipp:

Kalorienbewusste nehmen Milch statt Obers!