Karotten-Birnen-Suppe

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 35 Minuten	20 Minuten	2 Personen

ZUTATEN

400 g	Karotten
1,5 Stk.	Birnen
1 Stk.	Schalotte
1/2 EL	Rapsöl
600 ml	Gemüsebrühe
1 Scheibe	Halbweissbrot
Etwas	Salz
50 ml	Rahm
1/2 EL	Kürbiskernöl

ZUBEREITUNG

Die Karotten waschen und in Stücke schneiden. Eine halbe Birne für die Garnitur beiseite legen. Die restliche Birnen halbieren und entkernen. Die Schalotten hacken.
Alles in Öl andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen.
Die Suppe zugedeckt ca. 20 Minuten kochen, bis die Karotten weich sind.
Das Brot in Würfel schneiden und in einer Bratpfanne ohne Fett hell rösten. Die Suppe pürieren und mit Salz abschmecken.
Den Rahm schaumig schlagen. Beiseite gelegte Birne in Schnitze schneiden. Die Suppe anrichten und mit Rahm, Birne und Brotcroûtons garnieren. Am Ende mit Kürbiskernöl beträufeln.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet