

MÖHRENSUPPE MIT SCHAFSKÄSE UND KÜMMEL



Zutaten für 4 Portionen:

400 g Möhren
2 Zwiebeln
30 g Butter
600 ml Gemüsebrühe
100 g Crème fraiche
100 g Feta
1 TL Kümmelsamen
Salz, Pfeffer
Zucker

Zubereitung:

Die Möhren und Zwiebel schälen und würfeln. Die Butter in einen Topf erhitzen und beides darin anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Alles zum kochen bringen und bei mittlere Temperatur ca. 10 - 15 Minuten köcheln lassen.

Anschließend mit dem Mixer fein pürieren und noch einmal kurz aufkochen lassen.

Den Kümmel und die Crème fraiche einrühren und alles kurz köcheln lassen.

Den Feta zerbröseln und vor dem servieren auf die Suppe streuen.