

Möhrensuppe mit Griesklößen

Zutaten:

500 Gramm Möhren
3 EL Butter
1/8 l Gemüsebrühe
1/8 l Wasser
Gries
3 EL Gehackte Petersilie
3/4 l Gemüsebrühe
1 Avocado
1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Möhren schälen, fein würfeln, im Fett andünsten und mit Gemüsebrühe auffüllen. Bei mäßiger Hitze 15 Minuten garen.

1/8 Liter Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen. Den Gries einstreuen und rühren. Die Petersilien darunter schlagen und mit zwei Löffeln Klöße formen.

Die gegarten Möhren pürieren, Orangensaft und Wasser zugeben und zum Kochen bringen.

Die Griesklöße in die Suppe geben, kleine Avocadostücke hinzufügen und servieren.

Wir wünschen guten Appetit.