

Orangen-Möhren-Suppe

Zutaten:

500 Gramm Karotten
2 EL Butter
1/8 l Gemüsebrühe
1/8 l Wasser
1 EL Butter
65 Gramm Gries
1 Ei
3 EL Gehackte Petersilie
3/4 l Gemüsebrühe
1 Avocado
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

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

Das Wasser mit 1 EL Butter in einem Topf zum Kochen bringen, den Gries einstreuen und rühren bis sich der Griesklos vom Boden löst.

Das Ei und die Petersilien darunter schlagen und mit einem Löffel Knödel ausstechen.

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

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