Möhrensuppe

Zutaten für 4 Personen

200g Kartoffeln
800g Möhren
1 Knoblauchzehe
1 Stange Porree
2 EL Öl
1l Gemüsebrühe
ein halber Topf Koriander
100g saure Sahne
Salz, Pfeffer
4 Scheiben Vollkornbrot
4 TL Butter

Kartoffeln, Möhren und Knoblauch schälen, würfeln. Porree in Ringe schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Kartoffeln, Möhren und Knoblauch darin andünsten. Mit Brühe ablöschen. Ca. 20 Minuten köcheln. Nach ca. 15 Minuten der Garzeit Porree zugeben. Koriander fein schneiden. Suppe pürieren, saure Sahne einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Koriander in die Suppe geben. Dazu das mit Butter bestrichene Brot reichen.