

Möhrensuppe mit Käseklößchen



- **Gang:**Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : " } });
```

Die Möhrensuppe ist zurecht eine der beliebtesten Suppen der Deutschen. Das liegt vor allem an dem schmackhaften Multifunktionaltalent Möhre. Als Suppe kommt sie uns abwechslungsreich daher: Das Möhrensüppchen überzeugt sowohl als süßlich-liebliche Variante als auch als herzhaft-würziges Gericht.

Für eine fruchtige Note sorgen je nach Rezept Äpfel, Birnen, Orangensaft, Aprikosen oder Pfirsiche. Aber auch das Verfeinern mit Kokosmilch, Ingwer, Currypulver und Honig verleiht der Möhrensuppe eine besondere Note. Um einen besonders intensiven, einzigartigen Geschmack zu erlangen, entscheide ich mich bei dieser Variante für **gebackene Möhre und Honig**. Die **Klöße aus Frischkäse** sind eine erfrischende Einlage und verleihen der Suppe eine einzigartige Note. Den

besonderen Pfiff erhält das Möhrensüppchen am Ende durch die **Verfeinerung mit Korianderblättern**. Haben Sie mehr Lust bekommen, mit den vitaminreichen Möhren zu experimentieren – Hier finden Sie eine weitere süß-fruchtige Variante mit Ingwer und Orangen.

Zutaten

- 250 g junge Möhren, geputzt, gewaschen
- 4 El Möhren in dünnen Streifen, blanchiert
- 200 g Kartoffeln, gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 l gute Geflügelbrühe
- 1 El Honig
- 2 El Butter
- 100 g Doppelrahm - Frischkäse
- 4 - 5 EL Schlagsahne
- 4 - 5 Stiele Koriander, gezupft
- Etwas Chilipulver, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die geputzten Möhren bei 200 °C Grillfunktion ca. 30 min. im Backofen backen, heraus nehmen und in grobe Stücke schneiden.

Schritt2

Die Kartoffelwürfel mit der Zwiebel in Butter anschwitzen und mit dem Honig glacieren. Mit der Brühe aufgießen, 20 min. köcheln lassen, gegarte Möhren dazu geben, danach mit dem Schneidestab pürieren. Mit Chili und Salz nachschmecken, kurz vor dem Servieren mit der restlichen, kalten Butter aufschlagen, anrichten.

Schritt3

Aus dem Frischkäse mit 2 angefeuchteten Teelöffeln 8 kleine, glatte Nocken (kleine ovale Teigstücke) formen. Mit der geschlagene Sahne, Möhrenstreifen und Korianderblättchen garnieren.