

Karotten-Kürbis-Suppe

Zutaten:

½ Zwiebel
1 TL Olivenöl
150 g Karotten
150 g Kürbisfleisch
¼ l Gemüsesuppe
Salz/ Pfeffer
50 ml fettarme Milch

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen, fein hacken und in Öl anrösten.
2. Die Karotten und den Kürbis waschen, würfelig schneiden, kurz mitrösten und anschließend mit Gemüsesuppe aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Bei schwacher Hitze ungefähr 15 Minuten garen.
4. Milch zugeben und mit einem Stabmixer pürieren.

