

Rezept

Möhren-Sellerie-Suppe



© Michael Himpel

Info



45 Min.
Gesamtzeit

25 Min.
Zubereitungszeit

20 Min.
Kochzeit



leicht



Zutaten für - 4 + Portionen

150 g **Möhren**

100 g **Stangensellerie**

1 **Zwiebel**

2 El **Rapsöl** oder Olivenöl

800 ml **Wasser**

1 TL **Majoran**

Kräutersalz

Muskatnuss gerieben

4 El **Hirsemehl**

200 ml **Milch**

50 ml **Schlagsahne**

1 **Möhre** zum Garnieren

Zubereitung

1. Möhren und Sellerie in Scheiben schneiden, Zwiebel würfeln. In Öl anbraten. Mit Wasser ablöschen, zehn Minuten kochen. Mit Gewürzen abschmecken, pürieren.
2. Hirsemehl in Milch anrühren. In die Suppe einrühren. Kurz aufkochen. Fünf Minuten ziehen lassen.
3. Sahne zugeben, nochmals abschmecken. Mit fein geschnittenen Möhrenscheiben garnieren.