

## Möhrensuppe

*Zutaten:* für 3 Portionen

2 Zwiebeln  
1 Essl. Öl  
1 Lorbeerblatt  
1 rote Paprika  
1 Chilischote  
500g Möhren  
3/4 l Gemüsebrühe  
3 Orangen  
Salz, Pfeffer  
1 Essl. Honig  
100ml Sahne



*Zubereitung:*

1. Zwiebeln grob würfeln, im heißen Öl andünsten. Lorbeer und Chili dazugeben.
2. Möhren grob würfeln, ebenfalls dazugeben, Brühe angießen.  
25 Minuten köcheln lassen.
3. Orangen auspressen. Lorbeer und Chili aus der Suppe nehmen, Möhren mit der Brühe pürieren, Orangensaft angießen und die Suppe aufkochen.
4. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Sahne halb steif schlagen, die Suppe mit Sahne und Orangenschnitze anrichten.  
Auch Ingwer kann zum Verfeinern verwendet werden.

Guten Appetit!

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Homepage: [www.probst-imbkerei.de/rezepte.html](http://www.probst-imbkerei.de/rezepte.html)