

# Möhrensuppe 1

**Kategorie:** Suppen

**Zutaten:**

- etwa 20 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 1 kl. Zwiebel, fein gehackt
- 1 kl. Knoblauchzehe, klein gehackt
- 3-5 mittelgroße Karotten, in Scheiben gehobelt
- 1 mittelgroße Kartoffel, in 2-3 mm dicke Scheiben geschnitten
- 3/4 l Gemisch aus Wasser und Milch (1:1)
- Salz, schw. Pfeffer
- evtl. 1 Prise Muskatnuß
- Petersilienblätter zum Garnieren

**Zubereitung:**

Butter schmelzen, Öl dazugeben. Frisch gemahlenen Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten- und Kartoffelscheiben 10 Min. zugedeckt unter gelegentlichem Wenden anschwitzen. Zu Milch/Wassergemisch geben, salzen. Zugedeckt etwa 20-30 Min. Köcheln lassen. Danach pürieren. evtl. etwas Rahm zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gezupfte Petersilienblätter darüberstreuen und servieren