

Freiheits - Suppe (Kartoffel - Möhren - Creme – Suppe)

Zutaten:

500 g Kartoffeln
300 g Möhren
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
750 ml Wasser
1 EL Olivenöl
100 g Schlagsahne
Limettensaft
Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Kartoffeln und Möhren klein würfeln.
- Im Öl die Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten.
- Möhren und Kartoffeln zugeben.
- Alles etwa 5 Minuten dünsten.
- Wasser zugießen.
- Suppe etwa 20 Minuten köcheln lassen.
- Die Suppe fein pürieren.
- Mit den Gewürzen und dem Limettensaft abschmecken.
- Sahne steif schlagen.
- Die Suppe anrichten und mit einem Sahneklecks garnieren.

Mit dieser Suppe haben wir auf die wiedergewonnene Freiheit von Sandra „angestoßen“. Deshalb heißt sie nur noch Freiheits - Suppe.