


<b>Koch-AG</b>	<b>Möhrensuppe</b>	
	<b>Arbeitsschritte</b>	
Klasse:	Name:	Datum:

## So wird`s gemacht...

### 1. Das stellst Du bereit:

Sparschäler  
Küchenmesser  
Pürrierstab

Topf  
Suppenkelle

### 2. Das brauchst Du (für ca. 10 Portionen):

1250 g Möhren  
10 Kartoffeln  
1800 ml Gemüsebrühe  
Salz  
2 EL Sonnenblumenöl  
2 Zwiebeln  
1 Becher Schlagsahne  
Pfeffer  
1 Bund Petersilie



### 3. So geht`s:

1. Schäle die Zwiebeln und schneide sie in ganz feine Würfel. Wasche die Möhren und schäle sie. Halbiere sie zunächst längs und schneide sie dann in Scheiben. Schäle die Kartoffeln, wasche sie und schneide sie in Würfel.
2. Erhitze das Öl in einem Topf und dünste die Zwiebelwürfelchen darin an. Füge die Möhren und die Kartoffeln hinzu und dünste sie kurz mit.
3. Lösche das Gemüse mit der Brühe ab. Lass die Suppe kurz aufkochen und dann zugedeckt bei geringer Hitze 20 Minuten köcheln.
4. Nimm eine Suppenkelle voll Gemüse aus dem Topf und stell sie beiseite. Gieß die Sahne an und püriere die Suppe. Würze mit Salz und Pfeffer und gib das nicht pürierte Gemüse wieder hinzu.
5. Wasche die Petersilie und tupfe sie trocken. Zupfe die Blättchen von den Stielen und streue sie über die Suppe.

### 4. Spülen!