

## **Möhren-Kressesuppe**

### **Zutaten:**

500 g Möhren  
2 Schalotten  
1 l Gemüsebrühe  
200 ml trockener Weißwein  
200 ml Sahne  
2 TL Speisestärke  
50 g Kresse  
Salz  
Pfeffer  
Currypulver

### **Zubereitung:**

Möhren und Schalotten schälen und klein würfeln. Die Möhren tropfnass in eine Gareinheit 20 cm, 3,0 l geben und die Hälfte der Schalottenwürfel darüber verteilen. Auf höchster Stufe bis zum Gemüsefenster aufheizen und auf niedriger Stufe ca. 20 Minuten garen.

Restliche Schalottenwürfel in eine Gareinheit 16 cm 2,0 l geben, den Servierdeckel auflegen und auf höchster Stufe bis zum Bratfenster aufheizen. Den Servierdeckel wieder abnehmen und die Schalottenwürfel auf niedriger Stufe unter Rühren anschwitzen.

Mit jeweils der Hälfte der Brühe, des Weines und der Sahne auffüllen und aufkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Suppe damit binden. Die Kresse fein hacken und in die nicht mehr kochende Suppe geben und etwas ziehen lassen. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.

Die Kressesuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten. Die restlichen Zutaten zu den Möhren geben und ebenfalls pürieren. Die Möhrensuppe mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken.

Zum Anrichten beide Suppen vorsichtig gleichzeitig nebeneinander in vorgewärmte Suppenteller geben. Oder zunächst die Möhrensuppe in die Teller füllen und dann etwas von der Kressesuppe in die Mitte geben.

**Guten Appetit!**