



Cremige Karottensuppe mit geräuchertem Tofu

Gesamtzeit:

30 min

Mahlzeit:

Mittag-/Abendessen

Portionen:

4 – 6

Zutaten:

4 Karotten
4 Petersilienwurzeln
1 kleine Sellerieknolle
1 Zwiebel
2 EL Butter
200 ml Schlagsahne (33 %)
2 Lorbeerblätter
Piment (nach Geschmack)
schwarzer Pfeffer (nach Geschmack)
eine Prise Muskatnuss
ein paar Tropfen Zitronensaft
1 TL Rohrzucker
Salz (nach Geschmack)

Zum Garnieren:

1 geräucherter Tofu
Olivenöl
frische Petersilie

Zubereitung:

1.

Braten Sie die fein gehackte Zwiebel in Butter goldbraun an. Fügen Sie das geschälte und geschnittene Wurzelgemüse hinzu und braten Sie es kurz an, bis es zu duften beginnt. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Piment und einer Prise Muskatnuss. Gießen Sie etwa 2 Liter Wasser dazu und kochen Sie alles, bis das Gemüse weich ist.

2.

Wenn das Gemüse weich ist, gießen Sie die Sahne dazu und pürieren Sie alles glatt. Schmecken Sie die Suppe mit Rohrzucker und ein paar Tropfen Zitronensaft nach Belieben ab. Schneiden Sie den Räuchertofu in Würfel und braten Sie ihn in Olivenöl goldbraun an. Servieren Sie die Suppe mit dem gebratenen Tofu, frischer Petersilie und nach Wunsch auch mit Stücken frischer Karotte.