

Möhren-Pfirsich-Suppe à la Lotte Lutter

Vor-
speise



Zutaten für 6 Personen:

- 100 g Zwiebel
- 30 g Butter
- 5 Zweige Thymian
- 1/2 TL Koriandersaat
- etwas frischer Koriander
- etwas Salz
- 400 g Möhre
- 250 g Pfirsiche
- 500 ml Geflügel- oder Gemüsefond
- 500 ml Milch
- 400 ml Sahne

Zubereitung

Zwiebeln und frischen Koriander fein hacken. Möhren und Pfirsiche schälen und in kleine Stücke schneiden.

Die Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebeln, Thymian, Koriandersaat und etwas Salz darin bei mittlerer Hitze anschwitzen.

Möhren und Pfirsiche hinzufügen und kurz mitdünsten. Anschließend mit dem Geflügel- oder Gemüsefond aufgießen und alles köcheln lassen, bis Möhren und Pfirsiche weich sind.

Milch und Sahne hinzufügen und die Suppe nochmals kurz aufkochen lassen. Anschließend den Thymian entfernen und die Suppe fein pürieren.

Mit etwas frischem Koriander verfeinern und nach Belieben abschmecken.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!