

Karotten-Safran-Süppchen



Zutaten für 2 Personen

1 Stk. Karotten
1 Stk. Zwiebel
Rapsöl
1 Päckchen Safran Pulver od. Safranfäden
Salz
Pfeffer bunt
Majoran
1 Stk. Suppenwürfel
Sahne

Zubereitung

1

Zwiebel anrösten, Karotten in Scheiben schneiden u. dazugeben; würzen und mit Suppe aufgießen; Safran dazugeben; Karotten weich kochen; mit Stabmixer pürieren; Schuss Sahne dazugeben...fertig

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht
Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Quelle. www.kochbar.de