

Möhrensuppe mit gekräutertem Frischkäsetop

Zutaten

500g Möhren,
4 Kartoffeln,
1,5l Gemüsebrühe,
250g Frischkäse,
1 EL Gute Laune Kräuter,
2 Knoblauchzehen,
1 Prise Chili, Pfeffer,
Salz

Zubereitung

Möhren und Kartoffeln schälen, in der Gemüsebrühe gar kochen und pürieren.

Mit Chili, Pfeffer und Salz würzen.

Knoblauch fein hacken und Gute Laune Kräuter darunter mischen.

Mit dem Teelöffel, Portionen vom Frischkäse abstechen und in der Petersilie - Knoblauchmischung wälzen.

Suppe portionieren und vor dem servieren Frischkäseballchen obenauf geben.