

Möhrensuppe

Zutaten

- 1kg Möhren
- ca. 5EL Suppengrün getrocknet
- 4-5 Kartoffeln
- 3-4 Brühwürfel
- Pul Biber
- Tabasco oder Sambal Oelek
- Nach Geschmack Würstchen

Zubereitung

Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Mit ca. 1,5 Liter Wasser und 3 Brühwürfeln zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und zur Suppe geben.

Nach Geschmack ggf. einen weiteren Brühwürfel hinzugeben und mit Tabasco oder Sambal Oelek scharf abschmecken.

Die Würstchen in die heiße Suppe geben, aber nicht mit kochen, da sie sonst platzen.