

Brotsuppe

ZUTATEN

200 g Brot (auch altbacken)
3 EL Öl
1 Zwiebel
250 g Möhre
100 g Knollensellerie
1,3 l Gemüsebrühe
1 EL gerebelter Majoran
80 ml Sahne
Salz, Pfeffer
etwas frische Petersilie



ZUBEREITUNG

Das Brot in kleine Würfel schneiden.

Das Gemüse schälen und in kleine Stücke schneiden.

Öl in einem großen Topf erwärmen und die Brotstückchen anschwitzen, bis sie kross und leicht gebräunt sind.

Das Brot aus dem Topf nehmen und das Gemüse hineingeben.

Alles ein paar Minuten anrösten. Dann die Brühe, sowie 2/3 des Brotes hinzugeben. Mit Majoran würzen und die Suppe für 30 Min. kochen lassen.

Alles pürieren und die Sahne unterrühren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertige Suppe mit den dem restlichen Brot, sowie frischer Petersilie anrichten.