

## Sellerie-Möhren-Orangensuppe

(10 Portionen)

Menge	Zutat
100 g	Zwiebeln
1 EL	Rapsöl
750 g	Möhren
250 g	Knollensellerie
750 ml	Gemüsebrühe
1	Bio-Orange
200 ml	Orangensaft
	Jodsalz
	Schwarzer Pfeffer
1 Bund	Petersilie

### So wird's gemacht:

- Zwiebeln schälen, würfeln und im Rapsöl anschwitzen.
- Gemüse putzen und ebenfalls würfeln, anschließend zu den Zwiebeln geben.
- Gemüsebrühe angießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen, abschließend pürieren.
- In der Zwischenzeit Orange abwaschen, Schale abreiben und zusammen mit dem Orangensaft zur Suppe geben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie garniert servieren.

Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

### Tipp zur Zubereitung:

Etwas cremiger wird es mit untergerührtem Frischkäse (50 g).

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages