



Möhrensuppe

Zutaten: für ca. 6-7 Personen

Wasser, eine Prise Thymian

1 kg Möhren

1 kg Kartoffeln

etw. Muskat

eine kleine Prise Salz

3 EL Gemüsebrühe

Petersilie

Orangensaft nach Belieben

1 Becher Sahne nach Belieben

Reichlich heißes Wasser, eine Prise Thymian und in Stücke geschnittene Möhren gar kochen und pürieren. Etwas Muskat, eine kleine Prise Salz, Gemüsebrühe, Orangensaft und gehackte Petersilie dazugeben. Zum Schluss mit Sahne verfeinern.

Variante: Kürbis statt Möhren

Wirkung: Kräftigt den gesamten Organismus

Empfehlung: Bei Durchfall und Blähungen

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Ihr Klostergut Neresheim,

Fam. Ulrich und Roswitha Streif

Tel.; 07326/85144 o. 963221 o. 85145