



# Möhrensuppe mit Schafskäse

2 Portionen

## Zutaten

2 Zwiebeln  
400 g Möhren  
30 g Butter  
1 TL Zucker  
600 ml Gemüsebrühe  
Salz  
Pfeffer  
100 g Crème fraîche  
100 g Feta

## Zubereitung

Die Zwiebeln und die Möhren schälen und würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln und die Möhren darin anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Alles zugedeckt bei mittlerer Temperatur etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Anschließend im Mixer fein pürieren und danach wieder im Topf zum Kochen bringen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Crème fraîche einrühren, weitere ca. 5 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Feta zerbröckeln. Die Suppe in Schälchen anrichten, mit dem Käse bestreuen und mit etwas Crème fraîche servieren.