

## Möhrensuppe

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 3 Möhren
- 1 Kartoffel
- 1 1/2 T Gemüsebrühe
- 1/4 T Sojamilch
- 2 TL Margarine
- 1 Msp Paprikapulver

- Möhren und Kartoffel schälen.
- Möhren in Scheiben schneiden, Kartoffel würfeln.
- In der Gemüsebrühe im geschlossenen Topf etwa 20 Minuten kochen (bis die Kartoffeln weich sind).
- Pürieren.
- Sojamilch und Margarine zugeben, mit Paprika abschmecken, kurz aufwallen lassen.



**Tipp:** Mit einem Klecks Sojasahne (sojasahne) verzieren.