

# Halloween-Möhrensuppe



## Zutaten für 2 Personen

500 g Halloween-Möhren  
350 g Kartoffeln  
1 Zwiebel  
1 EL Pflanzenöl  
700 ml Gemüsebrühe  
100 ml Sahne (+ etwas mehr für das Spinnennetz)  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zwiebel, Möhren und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einen Topf geben und die Zwiebel kurz anbraten. Dann die Möhren und Kartoffeln hinzugeben und ebenfalls kurz mit anbraten.

Nun die Gemüsebrühe hinzugeben und das Gemüse in der Brühe ca. 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis es gar ist. Die Suppe pürieren und anschließend die Sahne unterrühren. Zum Schluss die Suppe nochmals aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in zwei tiefen Tellern anrichten.

Passend zu Halloween kann die Suppe nun mit einem Spinnennetz aus Sahne verziert werden. Dazu etwas Sahne in einem dünnen Strahl spiralförmig über die Suppe gießen und mit einem Holzspieß oder Messer von innen nach außen durch die Sahne gehen, sodass eine Spinnennetz-Form entsteht.

Guten Appetit!