

# Möhrencremesuppe

Für 4 Personen

200 g Möhren,  
25 g Knollensellerie und  
100 g Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.  
500 ml Gemüsebrühe mit dem Gemüse zum Kochen bringen und ca. 25 Minuten garen lassen. Die Suppe pürieren, mit  
Salz,  
Pfeffer und  
 $\frac{1}{2}$  TL Zucker abschmecken.  
75 g WABE-Käse reiben und mit  
1 EL Crème fraîche in die Suppe geben, schmelzen, abschmecken und servieren.