

GOJI-RÜEBLI - SUPPE

Zutaten

300g Karotten
2 Bouillonwürfel
500ml Wasser
50ml Rahm / Halbrahm
30g Goji-Beeren
Salz

Zubereitung

Die Karotten schälen, in Würfel schneiden und zusammen mit den Bouillonwürfeln im Wasser weich kochen.

Danach mit einem Pürierstab oder Mixer alles pürieren.

Bei Bedarf noch etwas Wasser dazugeben.

Mit dem Rahm und Salz abschmecken.

Die getrockneten Gojibeeren kurz vor dem servieren in die Suppe rühren ... fertig.