

# Möhrensuppe mit Frischkäsetop

## Zutaten

500 g Möhren  
4 Kartoffeln  
1 5 l Gemüsebrühe  
250 g Frischkäse  
1 Bund Petersilie  
2 Knoblauchzehen  
1 Pr. Chili  
Pfeffer und Salz

## Zubereitung

Möhren und Kartoffeln schälen, in der Gemüsebrühe gar kochen und pürieren. Mit Chili, Pfeffer und Salz würzen. Petersilie und Knoblauch fein hacken. Teelöffelportionen vom Frischkäse darin wälzen und mit der Suppe servieren.