

# Morosche Karottensuppe

## Zutaten:

500g Karotten

1l Wasser

1 Prise Salz

## Zubereitung:

Karotten schälen, klein schneiden und in einen Topf mit 1l Wasser legen. Anschließend einmal aufkochen lassen und bei niedriger Hitze 90 Minuten lang leicht köcheln lassen. Bei Bedarf kann Wasser nachgefüllt werden. Nun die Karotten herausnehmen und pürieren/zerdrücken/stampfen und wieder mit dem Kochwasser vermengen. Eine Prise Salz hinzugeben und fertig ist die Morosche Karottensuppe! :-)