

Möhrensuppe mit Curry und Ingwer

Für 4 Personen

| | |
|----------|------------------|
| 500 g | Möhre(n) |
| 1 Liter | Gemüsebrühe |
| 50 g | Ingwer, frischer |
| 2 | Zwiebel(n) |
| | Olivenöl |
| | Currypulver |
| | Salz und Pfeffer |
| 2 Becher | Sahne |
| | n. B. Kräuter |

Zubereitung

Die Möhren schälen, grob zerkleinern und in der Gemüsebrühe weich kochen. Ingwer und Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Ingwer- und Zwiebelwürfel darin unter Rühren braten, bis die Zwiebeln glasig sind. Die Möhren samt Gemüsebrühe dazu geben und alles mit dem Stabmixer pürieren und schaumig aufschlagen. Mit Currypulver, Salz, Pfeffer und Sahne abschmecken.

Die Suppe noch mal kurz aufkochen lassen, dann in tiefe Teller geben und mit frischen Kräutern garnieren. Als Einlage eignen sich: Scampi, Flusskrebse, Räucherlachs oder Croutons.