

Karotten-Ingwer Suppe

Zutaten:

ca. 500g Karotten
2 mittelgroße Kartoffel
1 Zwiebel
20g Ingwer
1 Liter Gemüsesuppe
2 EL Olivenöl
1 EL Currypulver
1 Schuss Kokosmilch/Schlagobers
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Karotten, Kartoffel fein würfeln, Zwiebel fein würfeln und den Ingwer raspeln. Dann in einem Topf etwas Öl erhitzen und die Karotten und Zwiebel anbraten. Den Ingwer und das Currypulver dazugeben und ebenfalls kurz anbraten. Dann mit Gemüsebrühe ablöschen und 20 Minuten köcheln lassen.

Dann alles gut pürieren und mit Salz, Pfeffer und Kokosmilch/Schlagobers abschmecken.