

Karotten-Ingwer-Cremesüppchen

Zutaten:

1 kg Möhren, 3 Kartoffeln, 1 Zwiebel, 50 g Ingwer, 1 Knoblauchzehe, 750 ml Gemüsebrühe, 1 Dose Kokosmilch, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Currypulver, Chili, 1 Spritzer Zitronensaft, 2 EL Rapsöl.

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, würfen und in heißem Rapsöl andünsten. Die geschälten Möhren und Kartoffeln würfeln, den Ingwer und den Knoblauch ebenfalls in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und mit Currypulver würzen. 25-30 Minuten köcheln lassen, bis alles weich ist. Die Kokosmilch dazu geben und alles mit dem Mixstab pürieren. Nochmals aufkochen lassen. Einem Spritzer Zitronensaft dazugeben und alles nach Gusto abwürzen. Für die Garnitur Mandelblättchen anrösten und etwas Öl mit Paprika rosenscharf und Currypulver verrühren. Mit einem frisch gebackenen Baguette servieren.

Guten Appetit