

Möhren-Cremesuppe mit Ingwer!

Zutaten:

- 500 g Möhren
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- ¾ l Gemüsebrühe
- 75 g kandierten Ingwer oder Ingwer Püree
- 150 ml Kokosmilch
- Etwas frisch gepressten Orangen- und Limettensaft
- Salz, Cayennepfeffer
- 1 EL Chili-Ingwer-Sauce
- 1 EL gehackter frischer Koriander



Zubereitung:

Die Möhren schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und ebenfalls klein hacken oder reiben. Den kandierten Ingwer ebenfalls klein würfeln.



Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Möhren, Zwiebeln, den Ingwer und den Knoblauch darin kurz anschmoren. Die Brühe angießen und alles zusammen aufkochen. 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen. Danach die heiße Suppe pürieren und die Kokosmilch einrühren. Mit Salz, Pfeffer Orangen- und Limettensaft abschmecken. Mit gehacktem Koriander bestreuen.

Guten Appetit!

