

KAROTTEN-INGWER-SUPPE

Öppet Kök 09.02.2017

Zutaten

Portionen: 20 Portionen

5	Zwiebel
2 St	Knoblauch
	Olivenöl (zum Anbraten)
2 kg	Karotten
3 l	Gemüsesuppe
5	Prise Salz
5	Prise Pfeffer
1-2 Stück	Ingwer (frisch, klein) nicht zu viel!
2 El	Jogurt (Crème fraîche oder 1 Schuss Schlagobers)
5	Orangen (Saft)

Zubereitung

Für die **Karotten-Ingwer-Suppe** Zwiebel, Knoblauch und Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben oder ebenso in kleine Würfel schneiden.

In einem Suppentopf etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln gemeinsam mit dem Knoblauch glasig andünsten. Mit Gemüsesuppe ablöschen und die Karotten hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und dem fein geriebenen Ingwer würzen.

Die Karotten-Ingwer-Suppe ca. 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Karotten weich sind. Den Saft der ausgepressten Orange hinzufügen. Dann mit einem Pürierstab die Suppe aufmixen, sodass eine cremige Gemüsesuppe entsteht, in der keine Karottenstückchen mehr sichtbar sind.

Die Karotten-Ingwer-Suppe nach Belieben mit etwas (Crème fraîche) Jogurt toppen und gleich heiß servieren.