

Möhrencremesuppe mit Ingwer

Kategorie: Suppen und Eintöpfe - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

500 g Möhren
1,0 Zwiebel
1,0 Ingwer
wallnussgr
oßes
Stück
1,0 EL Butter
500 ml Gemüsebrühe
400 ml ungesüßte
Kokosmilch
Salz & Pfeffer
etwas Zitronensaft
0,5 Bund Schnittlauch
4,0 EL geschlagene Sahne
(Angaben für 4 Personen)

Möhrensuppe ist ein leckeres Alltagsessen und wärmt angenehm im Herbst und Winter. Durch die exotischen Ergänzungen mit Kokosmilch und Ingwer wird sie originell variiert.

Zubereitung

Die Möhren schälen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Ingwer auch schälen und würfeln.

Die Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Ingwer darin andünsten, die Möhren dazugeben und die Gemüsebrühe angießen. Zugedeckt etwa 15 Minuten kochen, bis die Möhren weich sind.

Alles pürieren, die Kokosmilch dazugießen und noch einmal kräftig aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft pikant abschmecken.

Die Suppe in Teller füllen und mit Sahneklecksen und Schnittlauchröllchen anrichten.

