Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Karottensuppe mit Ingwer, Chili & Curry

Zutaten:

- 500 g Karotte
- 100 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 100 g Zwiebel
- 2 cm Ingwer, frisch und geschält
- 25 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Currypulver
- 600 ml Gemüsefond
- 200 ml Sahne oder Kokosmilch
- 1 Chilischote, rot
- Salz & Pfeffer
- Extra: Kürbiskernöl, gehackte Nüsse und Petersilie

Zubereitung

Die Karotten, Kartoffeln, Knoblauch, Ingwer, Chili und Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und alles 2 Minuten rührend andünsten.

Curry hinzugeben und 1 Minute anschwitzen.

Mit Gemüsefond und Sahne (oder Kokosmilch) angießen und 15 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Kürbiskernöl, gehackten Nüssen und Petersilie garnieren.

Dazu schmeckt heimisches Brot.