

Möhrensuppe mit Ingwer

Zutaten:

- 10 Möhren
- 3 Schalotten
- 20 g Ingwer
- 100 g Weiße Bohnen
- 2 EL Olivenöl
- 700 ml Gemüsebrühe
- 50 g Butter
- Der Saft einer halben Zitrone
- Ein TL Currypaste
- Pfeffer und Salz (nach Bedarf)

Durchführung:

1. Möhren, Ingwer & Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden
2. In einem großen Topf den Ingwer und die Schalotten mit Öl anbraten, dann die Möhren hinzufügen
3. Nach 5 min auch die Bohnen dazugeben und die Suppe dann bei mittlerer Hitze 20 min kochen bis das Gemüse weich ist
4. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren, zum Schluss Butter, Zitronensaft, Currypaste und Salz&Pfeffer nach Geschmack hinzugeben

Und fertig!