

Pikante Möhrensuppe

322

Typ: Suppe

Quelle: Elsbeth Meyer

Bemerkungen:

Zutaten:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 20 g Ingwerwurzel
- 30 g fetten ger. Speck
- 250 g Möhren
- 1 TL Curry, mittelscharf
- 1/2 L Gemüsebrühe
- Saft einer Orange
- Salz, Pfeffer
- 1 kl. Stück Zitronenschale
- 2 Kumquats
- 1/2 Bund Schnittlauch

Rezept: Knoblauch, Ingwer fein würfeln, Zwiebel und Speck würfeln, Möhre in Scheiben schneiden.

Speck, Zwiebel, Ingwer 5 min andünsten. Curry, Knoblauch und Möhren dazu, weitere 5 min dünsten. Gemüsebrühe dazu und 30 min garen.

Pürieren und mit Orangensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Zitronenschale, Kumquats und Schnittlauch garnieren.