



Madras Curry Rezeptidee

Möhren-Ingwer-Suppe

ZUTATEN:

- kg Möhren
- 10g frischen Ingwer
- 1l Gemüsebrühe
- 1 EL Madras Curry
- 1 TL Honig
- etwas Öl zum anbraten
- milde Chilliflocken
- etwas Kokosmilch
- Salz, Pfeffer zum abschmecken
- 1 TL Schmand





Madras Curry Rezeptidee

Möhren-Ingwer-Suppe

ANLEITUNG:



- Möhren und Zwiebeln grob zerkleinern
- Ingwer fein reiben
- Öl erhitzen und die Möhren mit der Zwiebel ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten
- Currypulver, Ingwer und Honig hinzugeben
- Nach 2 Minuten mit der Gemüsebrühe ablöschen
- Ca. 30 Minuten köcheln lassen
- Anschließend pürieren und die Kokosmilch (alternativ Sahne) hinzufügen
- Abschmecken und mit Schmand und Chilliflocken garnieren