

# Möhrensuppe



## Zutaten:

Öl und Butter

Ingwer und Knoblauch

1/2 Zwiebel

4 Mohrrüben

1 Kartoffel

Salz und Pfeffer

## Anweisungen:

- 1. Zuerst in einem Topf 2 EL Öl erhitzen und den Knoblauch, den Ingwer und 1/2 Zwiebel dazugeben und eine Minute lang anbraten.*
- 2. Nach einer Minute 4 Karotten, 1/4 Kartoffel und Salz hinzugeben und erneut anbraten.*
- 3. Nun 2 Tassen Wasser zugeben und kochen lassen, bis die Karotte gar ist.*
- 4. Lassen Sie die Mischung vollständig abkühlen und verwenden Sie einen Handmixer, um eine glatte Paste herzustellen.*
- 5. kochen Sie nun 2 Minuten, bis die Suppe eindickt (passen Sie die Konsistenz nach Bedarf an).*
- 6. nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.*
- 7. Zum Schluss die Karottensuppe mit Koriander, Croutons und einigen Chiliflocken garniert servieren.*

Genieße die warme, wohlige Suppe.