

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Karotten-Ingwer-Honig-Suppe

für 2 Personen

500g Möhren - 10g Ingwer - eine Zwiebel - eine Knoblauchzehe - eine Stange Sellerie - 750ml Gemüsefond - 2 EL Creme Fraîche -
2 EL Honig - etwas Butter

Alle Zutaten klein schneiden und die Zwiebeln und den Knoblauch in der Butter anbraten. Anschließend den Sellerie, die Karotten und den Ingwer hinzugeben, etwas mit anschwenken. Mit dem Gemüsefond ablöschen und ca. eine viertel Stunde vor sich hin köcheln lassen. Den Honig und die Creme Fraîche hinzugeben und mit einem Pürrierstab auf die gewünschte Dicke pürieren.

Wenn die Suppe zu dickflüssig für den Geschmack ist mit etwas Gemüsebrühe verlängern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer möchte, kann noch einen Spritzer Zitrone hinzu geben und mit etwas Chili abrunden.

Zubereitungszeit: ca. 10 Min

Kochzeit: ca. 15 Min

Guten Appetit und viel Freude beim Kochen!