



## Fantastische Ingwer-Karotten-Suppe

### Zutaten für 2-4 Portionen:

500 g Karotten

30 g Ingwer

2 EL Butter

1 EL Zucker

750 ml Gemüsefond

3 EL Kokosmilch

1TL Currypulver

1 Scheibe Körnerbrot z.B. Kürbis

1 EL Olivenöl

Basilikum oder Koriander

### Zubereitung:

Karotten und Ingwer schälen und in feine Scheibe schneiden. Butter in einem Topf zerlassen und Karotten und Ingwerscheiben darin andünsten. Zucker hinzufügen und das Gemüse kurz karamellisieren lassen. Gemüsefond angießen und die Suppe bei mittlerer Hitze köcheln, bis die Karotten weich sind.

Kokosmilch und Currypulver zur Suppe geben mit einem Pürierstab fein pürieren.

Körnerbrot in Würfel schneiden. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin knusprig rösten.

Suppe in Schalen oder tiefe Teller füllen, mit den Brotwürfeln garnieren und nach Belieben mit gehacktem Koriander oder Basilikum bestreuen.

