



Benötige Zutaten

2	Zwiebeln mittelgroß
1 Zehe	Knoblauch
50 dag	Karotten
1	Apfel
1 Stück	Ingwer klein
4 EL	Butter
2 EL	Mehl
1 EL	Currypulver
3/4 l	Hühnersuppe
1/2 Becher	Premium Schlagobers
1	Eigelb
	Salz
	Kresse zum Garnieren

Karottensuppe mit Curry

von Ingrid Rathgeb

Anleitung

Karotten, Apfel, Ingwer, Zwiebel und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden bzw. fein hacken. Alles in Butter kurz anbraten. Mehl und Curry darüberstäuben, untermischen und mit Suppe aufgießen, zugedeckt ca. 15 min. köcheln lassen, dann pürieren. Obers mit Eigelb verrühren, Suppe vom Herd nehmen und unterrühren. Mit Salz abschmecken, mit Kresse garnieren. Besonders appetitlich sieht die Karottensuppe mit Spinatnocken als Einlage aus (ist aber nicht unbedingt notwendig).