Lila Karottensuppe

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Zutaten

800 G	Purple Haze Karotten
1	gelbe Zwiebel
35 G	Ingwer
1 L	kaltes Wasser
	Kräutersalz
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer
100 ML	Schlagobers
1 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Ingwer und Karotten schälen und in Scheiben schneiden.
2. Zwiebel fein schneiden, Knoblauch hacken.
3. Das Öl in einem Kochtopf erhitzen und die Karotten, den Ingwer, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten.
4. Wasser zugießen und mit Kräutersalz kräftig würzen.

   Als Alternative kann man auch Suppenwürze verwenden.
5. Solange kochen, bis die Karotten weich sind – rund 20 Minuten.
6. Anschließend pürieren, das Obers dazu leeren und noch einmal mit dem Pürierstab aufschlagen.
7. Mit Salz und Pfeffer würzen.