



Dauer: //\ittel
Kategorie: Suppen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Ulli Hammerl

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.

Die Farbe der Purple Haze Karotten gibt der Suppe eine tolle, wenn auch für eine Karottensuppe ungewöhnliche Farbe.