



Dauer: Mittel

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.