Curry-Karottensuppe

Die schmackhafte und aromatische Curry-Karottensuppe schmeckt zur jeder Jahreszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

400 g	Karotten
1 Stk.	Zwiebel (große)
2 EL	Öl
750 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Curry
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die vegetarische **Curry-Karottensuppe** ist im Nu zubereitet. Dafür die Karotten waschen, schälen und mit einer Reibe groß reiben. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken. Das Pflanzenöl in einen Kochtopf erhitzen, die Karotten und Zwiebeln glasig dünsten. Die Gemüsebrühe hinzugießen, Curry hinzugeben, aufkochen und bei reduzierter Hitze zirka 10 Minuten garen lassen.

2. Die Curry-Karottensuppe mit einem Mixstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und abschmecken.

Tipp