

Ingwer-Karotten-Schaumsuppe

Beim Rezept für die cremige Ingwer-Karotten-Schaumsuppe passen die Zutaten perfekt zueinander.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

700 g	Karotten
20 g	Ingwer
3 EL	Margarine
1 l	Bouillon
125 ml	Schlagobers
2 EL	Kerbel

Zubereitung

1. Ein sehr angesagtes Gericht ist die **Ingwer-Karotten-Schaumsuppe**. Zu Beginn Karotten waschen und schälen, um diese in dünne Scheiben zu zerschneiden.
2. Ingwer in ebenso dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse dann in einer Pfanne mit heißer Margarine anschwitzen.
3. Reichlich Wasser und Bouillon Pur Gemüse hinzugeben und unterrühren. Gemüse damit aufkochen und noch 12 Minuten bei geringerer Hitze weiter köcheln, bis es weich ist.
4. Mithilfe eines Pürierstabs mixen und Schlagobers unterrühren. Schäumt die Suppe auf, ist sie servierfertig. Mit frischen Kerbel servieren.

Tipp

Eine Ingwer-Karotten-Schaumsuppe sollte auf jeder Speisekarte zu finden sein.