Karotten-Orangensuppe

Die Karotten-Orangensuppe ist mal was anderes und dieses Rezept punktet bestimmt mit seinem aromatischen Geschmack.

Verfasser: JOYA

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Foto: JOYA

Zutaten

1 EL	Öl
1 Stk.	Zwiebel (fein gehackt)
0.25 TL	Zimt
0.25 TL	Muskat
600 ml	Gemüsesuppe (Brühe)
400 g	Karotten (dünne Scheiben)
1 Stk.	Zitronenschale
4 EL	JOYA Soja Finesse
1 Stk.	Orange (Saft)
1 Stk.	Orange (kleine Spalten)

Zubereitung

1. Das Öl in einem beschichteten Topf erhitzen. Zwiebeln darin zuerst weich dünsten, dann goldgelb braten. Zimt und eine gute Prise Muskat dazugeben, unter Rühren kurz anrösten.

2. Mit Gemüsesuppe aufgießen, Karotten dazugeben, mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt 12 Minuten köcheln.

3. Mit dem Mixstab die Suppe mit JOYA Finesse und Orangensaft fein pürieren, nochmals kurz erhitzen, aber nicht kochen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Karotten-Orangen-Suppe portionsweise mit den Orangenspalten anrichten.

Tipp

Die Karotten-Orangensuppe noch mit ein paar Kürbiskernen garnieren.