



Möhrencremesuppe mit Curry

Möhren und Süßkartoffel schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Einen Topf erhitzen, die Zwiebelstücke mit Olivenöl glasig braten. Den Knoblauch, die Möhren, Süßkartoffel und das Currypulver dazu geben. Kurz anbraten und mit dem Gemüsefond ablöschen. Zugedeckt, bei schwacher Hitze, für 25 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Etwas von dem Sahnejoghurt bei Seite stellen und den restlichen Joghurt mit dem Mehl vermischen. In die Suppe einrühren und aufkochen. Bei schwacher Hitze nochmals 5 Minuten kochen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Koriandergrün waschen, trocken schleudern und fein hacken. Die Suppe mit dem Koriander und dem restlichen Joghurt garnieren.



Zutaten für 4 Personen:

400	g	Möhren
100	g	Süßkartoffel
1	Stk	Zwiebel
1	Stk	Knoblauchzehe
2	EL	Olivenöl
2	TL	Currypulver, scharf
800	ml	Gemüsefond
300	g	Sahnejoghurt
2	TL	Mehl
½	Bund	Koriander
		Salz
		Pfeffer