

KAROTTENSUPPE

Zutaten für 4 Personen

500 g Karotten
1 TL vegetabile Bouillon
1 TL Ingwer frisch gerieben
100 ml Kokosmilch aus der Dose

Zubereitung

Karotten rüsten, würfeln, in 1 Liter Bouillonwasser ganz weich kochen, Ingwer dazugeben und alles zusammen pürieren. Kurz vor dem Servieren Kokosmilch dazugeben.

Tipp: Frische Ingwerwurzel an einem Ende anschneiden und in den Tiefkühler legen. Die gefrorene Wurzel nach Bedarf an der Schnittfläche raffeln (z. B. mit Muskatnussraffel).