



Kartoffel-Möhren-Ingwer-Suppe

Zutaten (4 Personen):

- 1 kg Möhren
- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 1 kl. Stück Ingwer
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 Limette (Saft)
- 1 Eßl. Honig



Zubereitung:

Möhren und Zwiebeln putzen/schälen, klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Kartoffeln und Ingwer schälen/putzen und klein schneiden und in die Brühe geben. Bei kleiner Hitze ½ Stunde köcheln lassen.

Die Suppe pürieren, die Kokosmilch untermischen.

Im Ofen bei 200° ca. 2 Stunden garen. Anschließend umrühren und eventuell nachwürzen.

Mit Limettensaft, Honig, Salz und Pfeffer würzen.

Guten Appetit!