

Einfach zum



Karotten-Ingwersuppe

Rezept für ca. 4 Portionen

Zutaten:

20 g Maiskeimöl
120 g Schalottenzwiebel
400 g Karotten
1/2 Knoblauchzehe
20 g frischer Ingwer
300 g Sahne
200 ml Bouillon oder Gemüsefond
Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer

Schalottenzwiebeln hacken und in Öl anschwitzen. Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Karotten, sowie die gehackte Knoblauchzehe und den klein geschnittenen Ingwer kurz mitrösten. Mit der Sahne ablöschen. Salz, Thymian und Rosmarin dazugeben und 5 Minuten einkochen lassen. Mit der Suppe aufgießen und so lange kochen lassen, bis die Karotten weich sind. Das ganze mit dem Mixstab gut durchpürieren, abschmecken und durch ein Sieb abseihen.

Nachkochen!

Sieghard's Gourmetküche leicht gemacht!

Familie Sieghard Eder · Hotel Restaurant Sieghard

Johann-Sponring-Straße 83 · 6283 Hippach/Schwendau · T +43/(0)5282/3309 · www.hotel-sieghard.at