

Hokkaido-Möhren-Suppe

Zutaten

1 Hokkaido
3 Möhren
2 Kartoffeln
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Daumengroßes Stück Ingwer
2 EL Bratöl
1 L Gemüsebrühe
200 ml Sahne oder vegane Sahne
1 EL Currypulver
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Hokkaido waschen, halbieren von Strunk und Kernen befreien und grob würfeln. Möhren und Kartoffeln schälen und ebenfalls grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch pellen und hacken. Alles darf grob zerkleinert werden, die Suppe wird später püriert. Ingwer mit einem Löffel abschaben und ebenfalls grob hacken. In einem großen Topf Zwiebel, Ingwer und Knoblauch anschwitzen. Das Gemüse zugeben und mit der Brühe aufgießen. Die Zutaten kochen bis sie weich sind. Die Sahne zugeben und die Suppe pürieren. Mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken.