

KAROTTEN-INGWER- CAPPUCCINO

Zutaten für 4-6 Portionen

300g Karotten, 1 Stk. Ingwer (ca. 2cm), 2 Schalotten,
2EL Sonnenblumenöl, 1TL Zucker, 1EL scharfes Currypulver,
400ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer,
1EL Limettensaft, 200ml Kokosmilch

Karotten, Schalotten, Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und in Öl anschwitzen. Mit dem Zucker karamellisieren. Currypulver unterrühren und mit Brühe aufgiessen. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. zugedeckt köcheln lassen (im Dampfgerät dämpfen).

Die Suppe fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Kokosmilch erwärmen und mit dem Stabmixer schaumig mixen. Karottensuppe in Tassen oder Gläser füllen, Kokoschaum darüber-schöpfen.