

Pikante Möhrencremesuppe

Zutaten:

500 g Möhren
30 g frischer Ingwer
2 kleine Chilischoten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
200 ml Kokosmilch
1 EL Zucker
500 ml Gemüsebrühe
2 EL gehackter Thymian
Salz, Pfeffer, Muskat, Butter

Zubereitung:

- Zwiebel, Knoblauch, Chili und Ingwer sehr fein schneiden.
- Die Möhren klein würfeln.
- Chili, Zwiebel und Knoblauch in der Butter glasig dünsten.
- Zucker und Möhren untermischen.
- Gut 2 Minuten mitdünsten.
- Mit Brühe und Kokosmilch ablöschen.
- Etwa 20 Minuten köcheln lassen.
- Suppe fein pürieren.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Auf Tellern mit Thymian überstreut servieren.