2 TL Mehl



#### Rezept

# Möhrencremesuppe mit Curry

Ein Rezept von Möhrencremesuppe mit Curry, am 08.05.2024

#### Zutaten

**400 g** Möhren **100 g** Süßkartoffeln (ersatzweise Kartoffeln)

1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe

2 EL Öl 2 TL scharfes Currypulver

**800 ml** Gemüsebrühe **300 g** Sahnejoghurt

Pfeffer 1/2 Bund Koriandergrün (ersatzweise

Salz

Petersilie)

## **Rezeptinfos**

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | Pro Portion Ca. 220 kcal

### **Zubereitung**

- 1 Die Möhren und Süßkartoffeln schälen und grob würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Knoblauch schälen.
- 2. Das Öl erhitzen, Zwiebel glasig dünsten. Knoblauch dazupressen. Die Möhren, die Süßkartoffeln und das Currypulver unterrühren. Die Brühe dazugießen, zugedeckt aufkochen und alles bei schwacher Hitze 25 Min. garen.
- 3. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Den Joghurt bis auf 4 TL mit dem Mehl vermischen, in die Suppe rühren und aufkochen. Bei schwacher Hitze 5 Min. kochen, salzen und pfeffern. Koriandergrün waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Suppe mit restlichem Joghurt und Koriandergrün garnieren.