Rezept

Möhrensuppe mit Roggenbaguette

Ein Rezept von Möhrensuppe mit Roggenbaguette, am 28.04.2024

Zutaten

1	Zwiebel
1 Stück	1 walnussgroßes Stück Ingwer
1	rote Chilischote
3/4 l	Gemüsebrühe
1 Bund	Koriandergrün
300 g	Roggenbaguette
2	Knoblauchzehen
500 g	Möhren
1 EL	Rapsöl
500 g	Staudensellerie
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 583 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Möhren schälen, putzen und ebenfalls würfeln. Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, waschen und in feine Streifen schneiden.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer darin andünsten. Möhren und Chili zugeben und anbraten. Mit der Brühe ablöschen, aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 30 Min. zugedeckt köcheln lassen.

3. Den Sellerie waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Den Koriander abbrausen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und hacken.

4. Die Suppe pürieren und den Sellerie einlegen. Weitere 5 Min. köcheln lassen. Bei Bedarf noch etwas Brühe dazugießen, salzen. Zum Schluss den Koriander unterheben und die Suppe mit dem Baguette genießen.