

## Rezept

# Möhrencremesuppe mit Curry

Ein Rezept von Möhrencremesuppe mit Curry, am 12.09.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Möhren	<b>100 g</b> Süßkartoffeln (ersatzweise Kartoffeln)
<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2 EL</b> Öl	<b>2 TL</b> scharfes Currypulver
<b>800 ml</b> Gemüsebrühe	<b>300 g</b> Sahnejoghurt
<b>2 TL</b> Mehl	Salz
Pfeffer	1/2 Bund Koriandergrün (ersatzweise 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.