

KAROTTE-INGWER-SUPPE MIT VANILLE UND GARNELEN

ZUTATEN

4 Personen

1 Bund Karotten
2 Stck. Zwiebeln
1 Stck. Vanilleschote
100 g Butter
200 ml Sahne
300 ml Wasser
70 g Ingwer
1 TL Honig
4 Stck. Argentinische
Wildgarnele
Saft einer halben
Zitrone
Salz
Babykarotten als Deko

ZUBEREITUNG

1. Karotten und Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Anschließend die Zwiebeln mit der Butter bei geringer Hitze andünsten, Karotte, Ingwer und die Vanille (Vanilleschote ausschaben) hinzugeben und würzen.
2. Alles mit Deckel bei geringer Hitze ca. 20–25 Min. karamellisieren lassen, ab und an umrühren.
3. Danach mit Zitronensaft ablöschen, Sahne und Wasser hinzufügen und 10 Min. leicht köcheln lassen.
4. Alles sorgfältig pürieren, evtl. noch mit etwas Wasser auf die gewünschte Konsistenz bringen und mit Salz und Honig abschmecken.
5. Babykarotten (zur Deko beim Servieren) in Butter gar schmoren.
6. Garnelen von der Schale befreien, würzen und bei mittlere Hitze anbraten.
7. Fertige Suppe mit Garnele und Babykarotte anrichten und heiß servieren.

*Wir wünschen
guten Appetit!*

