

# Kalte Karotten – Curry Suppe

## Zutaten

500 g Karotten

1 Frühlingszwiebel

1 gehäufter EL eingelegter grober Pfeffer

1 EL Butter

1-1 ½ EL Currypulver

1 L Gemüsebouillon

1 Becher griechischer Joghurt

100 ml Halbrahm

Salz, wenig Zitronensaft

1 Bund Schnittlauch



## Zubereitung

- Karotten schälen, in Würfel schneiden. Frühlingszwiebel mit Grün schneiden, Pfeffer grob hacken.
- In einer Pfanne, Butter erhitzen. Frühlingszwiebel andünsten. Curry darüber verteilen, mitdünsten. Karotten, Pfeffer & Bouillon beifügen und die Suppe zugedeckt 12- 15 Minuten köcheln lassen.

- Die Suppe vom Herd nehmen und mit dem Mixer pürieren. Joghurt und Halbrahm beifügen und mixen. Suppe mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Bis zum Servieren kühlstellen.
- Den Schnittlauch in Röllchen schneiden  
Die Suppe in vorgekühlte Tassen oder Schälchen füllen & mit Schnittlauch & essbaren Blüten garnieren.

*E Gnete!*