

Karotten-Ingwer-Suppe

Zutaten für 4 Pers.

750	g	Karotten	
2		Kartoffeln, klein	Karotten und Kartoffeln würfeln.
1		Lauchstange	In 1 cm Scheiben schneiden.
1		Zwiebel	Grob hacken.
2	Stiele	Petersilie, glatt	
1	EL	Ingwer, frisch od. gemahlen	
1		Peperoncini	Entkernen, klein schneiden.
1-2	EL	Butter	Gemüse in Butter andämpfen.
1.2	Liter	Bouillon	Beigeben, aufkochen und 30-40 Minuten zugedeckt köcheln.
			Petersilienstiele entfernen, fein pürieren.
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Suppe abschmecken.
1	dl	Rahm	Unter die Suppe heben.
			Suppe mit etwas Schlagrahm oder Milchschaum servieren.

