

Bunte Beten-Suppe

Für 4 Personen

5 Möhren	1 kleines Stück Ingwer	1 Zwiebel
ca. 400 g Hokkaidokürbis	$\frac{1}{2}$ Rote Bete	2 EL Butter
900 ml Gemüsebrühe	1 Prise Currypulver	1 Bio-Zitrone, Saft, Abrieb
Salz, Pfeffer	4 EL Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Möhren, Ingwer und Zwiebeln schälen.

Kürbis würfeln, Möhren raspeln, Ingwer sehr fein würfeln oder reiben.

Das geschnittene Gemüse zu gleichen Teilen in zwei Töpfe geben.

Rote Beete schälen, raspeln und nur in einen der beiden Töpfe geben.

Beide Gemüseportionen auf dem Herd mit Butter andünsten, Ingwer und jeweils die Hälfte der Gemüsebrühe hinzufügen und ca. 10 min köcheln lassen. Mit Curry, Zitronensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mithilfe eines Pürierstabs oder Standmixers cremig pürieren.

Crème fraîche unterrühren. Falls die Suppe zu dickflüssig ist, etwas Wasser zugeben und verrühren.

Vorsichtig die beiden verschiedenfarbigen Suppen in Tellern portionieren.

Mit einem Löffel kann man nun hübsche Schlieren durch die Suppe ziehen.

Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und die Suppe damit bestreuen.

Björn Freitag am 07. Oktober 2022