

Karottensuppe mit Zitronenpfeffer & Croutons

Klaus Hölzl

Rezept |

200g Karotten
1 kleine Zwiebel
1 EL Olivenöl
1 Schuss Weißwein
400ml Fond oder Wasser
200ml Hafermilch
Kurkuma
Zitronenpfeffer
Minze
Nüsse geröstet

1 Scheibe Brot
1 EL ÖL, Butter oder Margarine

Zubereitung |

1. Für die Suppe Karotten putzen, schälen & in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen & in Brunoise schneiden. Karotten & Zwiebel in Öl anschwitzen, Kurkuma dazugeben, mit Wein ablöschen & mit Fond aufgießen. 15 Minuten köcheln lassen, danach mit Hafermilch aufgießen & weiter 5 Minuten köcheln lassen. Mit Zitronenpfeffer abschmecken.
2. Suppe fein mixen & aufschäumen.
3. Für die Croutons eine Scheibe Brot in kleine Würfel schneiden & in Öl oder Margarine knusprig rösten.