

# Ingwer-Karotten-Schaumsuppe

Beim Rezept für die cremige Ingwer-Karotten-Schaumsuppe passen die Zutaten perfekt zueinander.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

700 g	<a href="#">Karotten</a>
20 g	<a href="#">Ingwer</a>
3 EL	Margarine
1 l	Bouillon
125 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
2 EL	Kerbel

## Zubereitung

1. Ein sehr angesagtes Gericht ist die **Ingwer-Karotten-Schaumsuppe**. Zu Beginn Karotten waschen und schälen, um diese in dünne Scheiben zu zerschneiden.
2. Ingwer in ebenso dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse dann in einer Pfanne mit heißer Margarine anschwitzen.
3. Reichlich Wasser und Bouillon Pur Gemüse hinzugeben und unterrühren. Gemüse damit aufkochen und noch 12 Minuten bei geringerer Hitze weiter köcheln, bis es weich ist.
4. Mithilfe eines Pürierstabs mixen und Schlagobers unterrühren. Schäumt die Suppe auf, ist sie servierfertig. Mit frischen Kerbel servieren.

## **Tipp**

Eine Ingwer-Karotten-Schaumsuppe sollte auf jeder Speisekarte zu finden sein.