Möhren-Curry-Cremsuppe indisch

Zubereitung:

500 g Möhren
1/4 Zwiebel gehackt
1/2 - 1 TL Currypulver
1/4 TL Galgantpulver
1/4 TL Koriandерpulver
1/4 TL Ingwerpulver
etwas Chilipulver
1 -2 TL Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer (optional)
etwas Öl zum Anbraten der Zwiebeln
ca. 400 ml Wasser zum Garen der Möhren
Cashewsahne nach Geschmack

Erst einmal müsst ihr die Zwiebeln hacken und die Möhren klein schneiden. Nun die Zwiebeln in Öl goldbraun anbraten. Dann die Möhren hinzu geben. Jetzt füllt ihr das ganze mit Wasser auf, bis die Möhren bedeckt sind. Kocht es so lange bis die Möhren weich sind. Jetzt müsst ihr eure Möhren mit dem Mixstab durch mixen, dann die Gewürze hinzu geben und durch rühren. Zum Schluss gebt ihr die Cashewsahne hinzu.