

Möhren-Curry- Cremsuppe indisch



Zubereitung:

500 g Möhren

1/4 Zwiebel gehackt

1/2 - 1 TL Currypulver

1/4 TL Galgantpulver

1/4 TL Korianderpulver

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.