

# Feuriges Karotten-Ingwer Süppchen mit Mais



Wir kochen mit KENWOOD

## Zutaten:

- 500 g Karotten geschält und grob geschnitten
- 1 Zwiebel groß gehackt
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 daumengroßes Stück Ingwer, gehackt
- 500 ml Wasser
- 1 EL Curry Paste (rot oder grün)
- 1 Dose Kokosmilch, 400 ml
- 1-2 Suppenwürfel
- 1 Schuss Weißwein
- Olivenöl
- Saft einer halben Zitrone
- 1 halbe Dose Mais
- Salz
- Koriander

## Zubereitung:

Karotten, Zwiebel und Knoblauch in einem Topf mit erhitztem Olivenöl ca. 5 Minuten anrösten, bis alles zu duften beginnt. Danach den Ingwer noch etwa 1 Minute mitrösten, mit Weißwein aufgießen.

500 ml Wasser, Suppenwürfel und die Currypaste dazu und etwa eine halbe Stunde köcheln lassen.

Das Gemüse in den KENWOOD Titanum Chef Mixer geben und kurz durchmischen, bis keine Gemüsestücke mehr zu sehen sind.

Zurück in den Topf, mit Kokosmilch aufgießen und Salz und Zitronensaft abschmecken. Am Schluss noch den Mais dazu geben, kurz aufkochen lassen und mit Koriander garnieren.

<http://www.danibelle.at/Kulinarisches/PostId/133/feurige-karotten-ingwer-suppe>

