



## Karotten-Ingwer-Suppe

mit Kokosmilch und Cashewnüssen



30-40Min.



3-4 Personen

Der Ingwer ist eine kulinarische wie medizinische Wunderknolle voll mit ätherischen Ölen und Scharfstoffen. Er hilft dir bei der Behandlung von Erkältungskrankheiten und stärkt das Immunsystem. Zur Vorbeugung einer laufenden Nase ist diese cremige Suppe mit Ingwer, Karotten, Kokosmilch und intensiven Gewürzen also perfekt!

## Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 1 unbehandelte Limette
- 30g frischer Ingwer
- 10g frische Petersilie
- 1 Gemüsebrühwürfel<sup>9</sup>
- 500ml Kokosmilch
- 100g Cashewkerne<sup>15</sup>
- 5g Berbere-Gewürzmischung
- 4 rustikale Baguettebrötchen<sup>1,11</sup>
- 1 Packung Karotten

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- großer Kochtopf mit Deckel
- kleine Auflaufform
- Küchenreibe
- Messbecher
- Stabmixer
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Gluten (1), Sellerie (9), Sesamsamen (11), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 625.0kcal, Fett 26.8g, Eiweiß 16.9g, Kohlenhydrate 56.6g



1. Karotten schneiden

Die **Karotten** schälen, die Enden abschneiden und die **Karotten** in ca. 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und grob hacken. Den **Ingwer** schälen und ebenfalls grob hacken. **Tipp:** Der **Ingwer** lässt sich am besten mit einem kleinen Löffel schälen.



4. Cashews marinieren

Inzwischen den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Cashews** mit der **restlichen Gewürzmischung** und 1EL Olivenöl mischen. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **zweite Hälfte** in **Spalten** schneiden.



2. Ingwer anbraten

Die **Zwiebeln** und den **Ingwer** in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten, dann mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Cashews rösten

Die **marinierten Cashewkerne** in einer kleinen Auflaufform ca. 6-8Min. im Ofen rösten. Die **Brötchen** ca. 1-2Min. im Ofen aufbacken und anschließend in schräge Scheiben schneiden.



3. Karotten kochen

Die **Karotten**, die **1/2 der Gewürzmischung**, den **Brühwürfel**, die **Kokosmilch** und 300-350ml Wasser hinzufügen und die **Suppe** bei mittlerer Hitze abgedeckt ca. 16-18Min. mit Deckel leicht köcheln lassen, bis die **Karotten** weich sind.



6. Suppe pürieren

Die **Karotten** mit einem Stabmixer bis zur gewünschten Konsistenz pürieren, nach Wunsch mit heißem Wasser verdünnen. Mit **1-2TL Limettensaft**, Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Suppe** auf Teller verteilen und mit den **Cashews, gehackter Petersilie** und **Limettenabrieb** garnieren. Mit den **Limettenspalten** und dem **Brot** servieren.