



Karotten-Ingwer-Cremesuppe

mit Kokosmilch, Limette und Cashews



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

- 1 unbehandelte Limette
- 1 Stück frischer Ingwer
- 10g frische Petersilie
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 500ml Kokosmilch
- 2 Packungen Cashewkerne ¹⁵
- 1 Packung Berbere-Gewürzmischung
- 4 rustikale Baguettebrötchen ^{1,11}
- 1kg Karotten
- 2 Zwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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 614.0kcal, Fett 32.5g, Eiweiß 14.9g, Kohlenhydrate 62.2g



1. Karotten schneiden

Die **Karotten** schälen und 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 ca. 1-2Min. anbraten, 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. 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.