

Karotten- Weißwein- Süppchen

mit Pistazien



SUPPEN



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

2 Zwiebeln
1 Stück Ingwer, 2 cm
600 g Karotten
400 ml Gemüsebrühe
250 ml Weißwein
200 ml Orangensaft
2 EL Butter
1 Prise Curry
–
4 EL Crème fraîche
2 EL Pistazien
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst Karotten und Zwiebeln grob würfeln, den Ingwer klein hacken und alles zusammen mit Curry in Butter anschwitzen, bis das Gemüse beginnt, Farbe anzunehmen.
2. Danach mit Weißwein ablöschen, einmal kräftig aufkochen lassen und mit Orangensaft und Brühe aufgießen – danach 15 – 20 Minuten abgedeckt köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit die Pistazien fein hacken und kurz in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten.
4. Anschließend die Suppe möglichst fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein feines Sieb geben.
5. In vorgewärmte Suppenschalen geben und mit Crème fraîche und Pistazien verfeinern.