

## Würzige Möhren-Kartoffelsuppe

### Zutaten für ca. 4 Personen:

1000 g mehliges Kartoffeln  
800 g Möhren  
2 Stangen Porree  
1 Knoblauchzehe  
1 Stück Ingwer (ca. 10g)  
2 El. Öl  
1000 ml Gemüsebrühe  
500 ml Milch  
1 B. Sahne  
1 B. Creme fraiche  
2 El. Sojasoße  
Curry, Salz, Pfeffer  
Petersilie

### Zubereitung:

1. Kartoffeln und Möhren schälen und in Stücke schneiden.
2. Porree waschen und in Ringe schneiden. Im heißen Öl andünsten.
3. Dann den geschälten Knoblauch und Ingwer zum Porree geben. Nach ca. 5 Min. die Kartoffeln und Möhren begeben und kurz mitschwitzen. Mit Brühe, Sahne und Milch ablöschen. Das Ganze nochmal aufkochen lassen und dann 20 Min. bei geringer Temperatur köcheln lassen.
4. Jetzt das Ganze pürieren. Mit Creme fraiche, Sojasoße und Gewürzen abschmecken. Zum Schluss noch die Petersilie dazugeben.

Guten Appetit

