

# Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



## Karottensuppe

**Koch: Karl Ploberger**

### Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- 400 g Karotten
- 1 kl. Stück Ingwer
- 750 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Creme fraîche
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung

1. Für die Karottensuppe zuerst die Karotten waschen und mit der Schale in kleine Stücke schneiden. Anschließend in der Gemüsebrühe etwa 20 Minuten köcheln lassen.

2. Das Ingwerstück mit dem Löffel von der Schale befreien und gemeinsam mit der Creme fraîche in die Suppe geben. Die Suppe nun mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Zum Schluss die Karottensuppe in einem tiefen Teller anrichten und servieren.