



## Karotten-Ingwersuppe mit Mohntopfennockerl:

### Zutaten Suppe

500 g Karotten  
1 Zwiebel  
1 Jungzwiebel  
40 g Ingwer  
Saft einer Orange  
etwas Öl, Salz, Pfeffer, Zucker  
1,5l Gemüsesuppe  
1/8 l flüssiges Schlagobers  
Schnittlauch zum Anrichten

### Zutaten Mohntopfennockerl:

250 g Magertopfen  
1 Ei  
1 EL Öl  
2 EL griffiges Mehl  
1 EL gequetschter Graumohn  
Salz, Kräuter nach Belieben

### Zubereitung Suppe:

Zwiebel und Jungzwiebel klein schneiden und in heißem Öl anschwitzen. Karotten schälen, klein würfelig schneiden und kurz mitrösten. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen, salzen, pfeffern und 15 Minuten köcheln lassen. Ingwer schälen, fein reiben und in die Suppe geben. Mit dem Orangensaft und einer Prise Zucker kochen lassen, bis die Karotten weich sind. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und mit Schlagobers verfeinern.

### Zubereitung Mohntopfennockerl:

Die Zutaten gut verrühren und mindesten eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Mit einem Kaffeelöffel Nockerl ausstechen (heißes Wasser zur Hilfe nehmen) und in siedendes Wasser einlegen – kurz aufkochen und 12 Minuten ziehen lassen.

Die Mohntopfennockerl mit Karotten-Ingwersuppe und Schnittlauch in einem Suppenteller anrichten.

Gutes Gelingen!

Studio 2 am 14.02.2024