

Karotten-Pastinaken-Süppchen

Gesamtzeit **50 Min.**

Nährwertangaben (pro Portion):

818 kJ / 195 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

1	Bund Möhren
2	Pastinaken
1	kleine Stange Lauch
1 TL	Butter
1 l	Wasser
1	Becher Crème fraîche (= 150 g)
90 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce frisch gemahlener Pfeffer
2 EL	Currypulver frische, gehackte Kräuter

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Möhren und Pastinaken schälen und in Würfel schneiden.

Schritt 2

Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Butter erhitzen, Gemüse dazu geben und andünsten.

Schritt 3

Einen Liter Wasser angießen, aufkochen und abgedeckt ca. 15-20 Minuten garen. Suppe pürieren, mit 100 g Crème fraîche verfeinern und mit Sojasauce, Pfeffer und Currypulver abschmecken.

Schritt 4

Suppe in dekorative Suppentassen füllen, mit restlicher Crème fraîche in Tupfen und Kräutern garnieren.