

Möhren-Ingwer-Orangen Suppe



Zutaten

500 g Möhren
4 mittelgroße Orangen
2 Schalotten
1 Stück Ingwerwurzel (ca. 50 g)
5 EL Öl zum Bräunen der Schalotten
750 ml Gemüsebrühe
2 EL eingelegte, grüne Pfefferkörner
oder bunter Pfeffer grob aus der Mühle
Salz

Zubereitung

Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. 3 Orangen auspressen, 1 Orangen schälen, halbieren und in quer in Scheiben schneiden. Schalotten häuten, grob würfeln. Ingwer auf einer Glasreibe fein reiben.

Öl im Topf erhitzen. Schalotten darin unter Wenden kräftig bräunen. Gemüsebrühe, Ingwer und Möhren dazugeben und auf kleiner Flamme weichkochen.

Wenn die Möhren weich sind, mit einem Mixstab pürieren. Frisch gepressten Orangensaft zugeben und noch einmal kurz aufkochen. Mit Salz und den gequetschten Pfefferkörnern oder dem grob gemahlene bunten Pfeffer würzen.

Suppe auf Tassen verteilen und mit den halbierten Orangenscheiben dekorieren.