Karotten-Ingwer-Currysuppe

Zutaten: (4 Portionen)	
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2 EL	Rapsöl
2	Karotten
3-4	Kartoffeln (mehligkochend)
1 kl. Stück	Ingwer
1 Liter	Gemüsebrühe
1 TL	Curry
	Kräutersalz, Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in Öl anschwitzen.
- Die Kartoffeln und Karotten schälen und in kleine Würfel bzw. Scheiben schneiden.
- Den Ingwer schälen und ebenfalls fein würfeln.
- Beides zu den Zwiebeln geben und kurz mitdünsten.
- Mit der Gemüsebrühe aufgießen und alles weichkochen.
- Mit Salz, Pfeffer und Currypulver würzen.
- Ist die Suppe noch zu dickflüssig, einfach mit etwas Wasser oder Brühe strecken!
- 2 Brotscheiben in Würfel schneiden und trocken in einer Pfanne anrösten.
- Die Suppe in einem Suppenteller servieren, mit ein paar gerösteten Brotwürfeln, und Schnittlauch bestreuen.
- Evt. zum Abrunden mit etwas Kokosmilch garnieren.

VEGAN	L

Text- und Bildrechte: k. A., AVOS