



## Möhren-Süppchen

### Zutaten für 4 Personen:

600 g Möhren  
200 ml Kokosmilch  
150 ml Orangensaft  
600 ml Gemüsebrühe  
1 rote Zwiebel  
1 kleine Zehe Knoblauch  
1 EL Butter  
1 TL brauner Zucker  
1 TL Salz  
ca. 1,5 TL Ingwerpulver  
Pfeffer



### Zubereitung:

Zwiebel in Würfel schneiden und im Topf mit Butter und brauner Zucker glasig andünsten. Möhren in grobe Stücke schneiden und mit der Knoblauchzehe zugeben. Kokosmilch, Orangensaft + Gemüsebrühe zugießen und für 25 Min. köcheln lassen. Die Suppe fein pürieren und mit den Gewürzen abschmecken.

### Zubereitung mit dem Thermomix:

Zwiebel 5 Sek. / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Butter + braunen Zucker zugeben und 3 Min. / Stufe 2 / 100° C andünsten. Möhren und Knoblauchzehe zugeben auf 6 Sek / Stufe 6 zerkleinern. Kokosmilch, Orangensaft + Gemüsebrühe zugießen 25 Min. / Stufe 2 / 100°C köcheln lassen. Die Suppe 30 Sek. Stufenweise bis Stufe 10 fein pürieren und mit den Gewürzen abschmecken.

*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

*[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)*