

## Karottencremesuppe mit Kokos und Ingwer für 10 Personen

### Zutaten:

1/2 Zwiebel  
300 g Biokarotten  
½ TL Ingwerwurzel geschält und fein geschnitten  
1/2 Messerspitze Currypulver  
2 cl Contreau  
3 El Sesamöl  
1/8 l Kokosmilch  
Saft von 1 Limetten  
Filets von 1 Limetten  
2 l Gemüsefond  
2 dl Schlagobers

### Zubereitung:

Die Zwiebel und Karotten schälen und grob schneiden. Sesamöl in einen Topf erhitzen und den Zwiebel hell anschwitzen. Nun die Karotten und den geschnittenen Ingwer begeben und ebenfalls anschwitzen. Curry begeben und mit Contreau ablöschen. Mit Gemüsefond und Kokosmilch aufgießen und circa 15 Minuten kochen lassen. Die Suppe mixen und durch ein Sieb passieren.

Die Schale der Limette abreiben. Nun die Limette mittels Messer schälen und 6 Filets ausschneiden. Den Saft auffangen und mit diesem und Salz die Suppe abschmecken. Eventuell mit angerührtem Stärkemehl leicht binden.

Den Limettenabrieb mit den Schlagobers verrühren. Die Filets auf 4 Teller aufteilen und die aufgeschäumte Suppe darauf geben. Zum Schluss das Limettenobers darauf geben.

