

## Karotten-Ingwercremesuppe

Zutaten für 5 Personen:

40	g	Vegane Margarine	
250	g	Karotten	
100	g	Zwiebel	
80	g	Tomaten	
1	TL	Brauner Zucker	
1	EL	Wasser	
½	TL	Currypulver	
750	ml	Gemüsesuppe	
1	TL	Ingwer, gehackt	
2	Zehen	Knoblauch	
2	Spalten	Apfel, Gala oder ähnlicher	
Saft	½	Zitrone	
je ½	TL	Korianderkörner	} mit dem Mörser
		Pimentkörner	
		schwarze Pfefferkörner	
250	ml	Hanf-Rahm oder Soja-Rahm	



Für die Garnitur:

1	EL	Wasser
1	TL	Brauner Zucker – fein gemixt zu Staubzucker

Herstellung:

1. Karotten und Zwiebel schälen und würfeln.
2. Tomate waschen, den Strunk entfernen und ebenfalls würfeln.
3. Vegane Margarine in einem Topf angehen lassen, Gemüse, brauner Zucker und Wasser hinzugeben und bei schwacher Hitze einem Topf karamellisieren lassen, unter Rühren etwas andünsten.
4. Currypulver hinzu geben, mit der Gemüsesuppe ablöschen und 20 Minuten schwach köcheln lassen.
5. Den Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken.
6. Den Apfel waschen, schälen, halbieren, Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden und mit dem Saft einer halb Zitrone marinieren.
7. 2 der Spalten fein würfeln, mit dem Ingwer und Knoblauch zu der Suppe geben.
8. Die Gewürze in einer Mühle oder in einem Mörser zermahlen, die Suppe damit würzen.
9. Den Hanf-Rahm zur Suppe geben und alles pürieren.
10. Den Staubzucker mit Wasser in einer Pfanne karamellisieren, die Apfelspalten (formschön geschnitten) darin Farbe nehmen lassen.
11. Die Suppe nochmals aufmixen (ohne sie zu erwärmen) und mit den Apfelspalten garniert servieren.