



Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

KAROTTEN-INGWERSUPPE

Zutaten für 4 Personen:

50 g Butter
1/2 Zwiebel fein geschnitten
300 g Karotten blättrig geschnitten
1 Teel. frisch geriebener Ingwer
1/2 l Gemüsebrühe
0,2 l Schlagobers
Prise Zucker, Salz, weißer Pfeffer
2 Essl. geschlagener Obers

Zubereitung:

Butter schmelzen, Zwiebel glasig rösten, Karotten begeben und andünsten. Mit Gemüsebrühe und Schlagobers aufgießen und weichkochen. Ingwer begeben und Suppe mixen. Abschließend würzen und geschlagenen Obers einrühren.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam**