

**ZUTATEN:**

- 50 g Butter
- 1/2 Zwiebel fein geschnitten
- 300 g Karotten  
(dünn geschnitten)
- 1 TL frisch geriebener Ingwer
- 1/2 l Gemüsebrühe
- 0,2 l Schlagobers
- Prise Zucker, Salz, weißer Pfeffer
- 2 EL geschlagener Schlagobers

# Karotten- Ingwersuppe

**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



**DAUER:**  
ca. 30 Minuten



**PORTIONEN:**  
4 Portionen



**SCHWIERIGKEIT:**  
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit  
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam