

Karotten-Pastinaken-Suppe

Gesamtzeit **50 Min.**

Nährwertangaben (pro Portion):

818 kJ / 195 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

1	Bund Karotten
2	Pastinaken
1	kleine Stange Lauch
1 TL	Butter
1 l	Wasser
1	Becher Crème fraîche (= 150 g)
90 ml	<u>Kikkoman natürlich</u> <u>gebraute Sojasauce</u>
	frisch gemahlener Pfeffer
	Currypulver
2 EL	frische, gehackte Kräuter

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Karotten und Pastinaken schälen und in Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Butter erhitzen, Gemüse dazu geben und andünsten. Einen Liter Wasser angiessen, aufkochen und abgedeckt ca. 15-20 Minuten garen. Suppe pürieren, mit 100 g Crème fraîche verfeinern und mit Sojasauce, Pfeffer und Currypulver abschmecken. Suppe in dekorative Suppentassen füllen, mit restlicher Crème fraîche in Tupfen und Kräutern garnieren.