

# Karotten-Pastinaken-Suppe

Gesamtzeit **50 Min.**

Nährwertangaben (pro Portion):

**818 kJ / 195 kcal**

## ZUTATEN

**4 Portion(en)**

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