



# KAROTTEN- LAUCH SUPPE MIT CURRY

## ZUTATEN

150 g Lauch

300 g Karotten

30 g Olivenöl

80 g Weisswein

2 TL Curry

2 TL Kräutersalz

1 TL Paprika

Bouillonwürfel für 0.5 Liter Flüssigkeit

800 g Wasser

100 g Rahm

## ZUBEREITUNG

- Lauch und Karotten in Stücken in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
- Olivenöl dazu geben und 4 Min./120°C/Stufe 1.5 dünsten.
- Mit Weisswein ablöschen und die Gewürze und Wasser dazugeben. 20 Min./105°C/Stufe 1.5 kochen.
- Rahm dazugeben und während 1 Min. von Stufe 6 zur Stufe 9 erhöhen und pürieren. Abschmecken.

Genussmix.ch