



Ingwer - Safran - Suppe

Und so geht's:

Ingwer schälen, würfeln und in Olivenöl leicht anbraten. Gewürfelte Melone und Knoblauch dazugeben, einige Minuten schmoren, mit Fond und Milch ablöschen, zum Kochen bringen, mit dem Handmixer pürieren bis die Milch schäumt. Safran und Kurkuma daran geben und mit Rote Beete Saft leicht färben.

In Suppentassen füllen und jeweils eine Sahnehaube darauf setzen.

Hatten wir als 1. Gang vor einer Lammkeule.

Zubereitungszeit: 25 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 6 Portionen:

2 EL Olivenöl
5 cm Ingwer
1 Melone(n), Galia, ersatzweise Kürbis
1 Knoblauchzehe(n)
½ Liter Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe
¼ Liter Milch
2 Tüte/n Safran
1 Prise Kurkuma
1 TL Rote Bete - Saft (zum Färben)
200 g Sahne

Verfasser: 2100dieter

Das Leben schmeckt schön.

