



Rezept für Weihnachtliche Möhrensuppe mit Lebkuchen

Dauer:

30 Min. Zubereitungszeit

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Möhren
- 2 Schalotten
- 3 Lebkuchen, ohne Glasur
- 800 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Milch
- 1 EL Öl
- 25 g Ingwer
- 130 g Ricotta
- Salz & Pfeffer



Zubereitung

Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und in Stücke schneiden. Die Lebkuchen zerbröseln oder klein würfeln und in der Milch ca. 5 min einweichen.

Die Zwiebeln ebenfalls zerkleinern und in einem großen Topf mit etwas Öl anbraten. Karotten und Ingwer dazugeben und ca. 2 - 3 min mitdünsten. Die Gemüsebrühe dazu gießen und aufkochen lassen. Nun die eingeweichten Lebkuchen samt Milch dazugeben und alles ca. 20 min köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Die Suppe nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Wenn die Möhren weich sind, alles pürieren. Sollte die Suppe zu dick sein, kann man sie mit Gemüsebrühe strecken.

Die Suppe auf Teller verteilen und jeweils 1 EL Ricotta in die Mitte geben.

Die Suppe schmeckt auch noch am nächsten Tag sehr lecker.