

# Indische Currysuppe

## Zutaten:

3 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
500 ml Gemüsebrühe  
2 EL Olivenöl  
2 EL Currypulver  
1 l Milch  
200 g Mandelblättchen  
150 g Sahne  
1 TL Honig  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch sehr klein hacken.
- Beides im Öl mit dem Mehl andünsten.
- Brühe und Milch zugießen.
- Etwa 5 Minuten köcheln lassen.
- Currypulver unterrühren.
- Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Schlagsahne mit dem Honig steif schlagen.
- Suppe auf die Teller geben.
- Mandelblättchen überstreuen.
- Sahneklecks in die Mitte der Suppe geben.