

# Pikante Möhrencremesuppe

## Zutaten:

500 g Möhren  
30 g frischer Ingwer  
2 kleine Chilischoten  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
200 ml Kokosmilch  
1 EL Zucker  
500 ml Gemüsebrühe  
2 EL gehackter Thymian  
Salz, Pfeffer, Muskat, Butter

## Zubereitung:

- Zwiebel, Knoblauch, Chili und Ingwer sehr fein schneiden.
- Die Möhren klein würfeln.
- Chili, Zwiebel und Knoblauch in der Butter glasig dünsten.
- Zucker und Möhren untermischen.
- Gut 2 Minuten mitdünsten.
- Mit Brühe und Kokosmilch ablöschen.
- Etwa 20 Minuten köcheln lassen.
- Suppe fein pürieren.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Auf Tellern mit Thymian überstreut servieren.