

Curried carrot soup (Aus Somalia)

4 große Kartoffeln
500g Karotten

und
schälen und 20 Minuten kochen (Das
Wasser aufbewahren!!)

2 Zwiebel

in Stücke schneiden und in einem Topf glasig
andünsten. Kartoffeln und Karotten pürieren und
anschließend zusammen mit

500ml Karottenwasser,
100ml Cousine,
2El Currypulver,
1TL Pfeffer
1TL Muskat

und
mit in den Topf geben.

2 Kartoffeln
5 Karotten

und
in kleine Stücke schneiden, weich kochen und zur
Suppe geben. Außerdem

50g gehackte Petersilie

hinzugeben und alles noch mal aufwärmen

Ergibt: Ca. 6 Portionen

Zubereitungszeit: Ca. 1 Stunde

Kochzeit: (gesamt: Ca. 45min.)