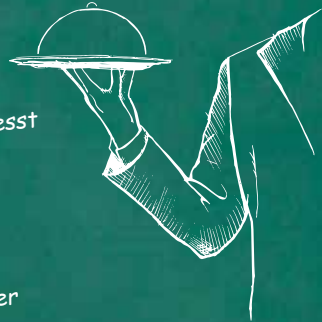




Orangen-Kartoffel-Suppe mit Currymandeln

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 1 Bd. Suppengemüse
- 500 g Kartoffeln
- 2 EL Butter
- 125 ml Orangensaft, frisch gepresst
- 1 l Gemüsebrühe
- 100 g Mandeln, abgezogen
- 1 TL Curry, rot
- 2 EL Olivenöl
- 100 g Schlagsahne
- Meersalz/ Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Suppengemüse putzen, Kartoffeln schälen und waschen. Alles in kleine Stücke schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Suppengemüse und Kartoffeln darin unter Rühren andünsten und mit 100 ml Orangensaft ablöschen.

Brühe angießen. Zugedeckt ca. 25 Minuten köcheln, bis die Kartoffeln weich sind.

Inzwischen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und wieder herausnehmen. Knapp die Hälfte der Mandeln zum Bestreuen grob hacken. Den Rest mit Curry im Universalzerkleinerer fein mahlen. Öl und den restlichen Orangensaft unterrühren. Currymandeln mit Meersalz würzen.

Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, dabei Sahne untermischen und nochmals unter Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gehackte Mandeln und Currymandeln dazu reichen.

Guten Appetit!