

# Kurkuma- Möhren-Suppe

## Zutaten

(für 2 Personen)

3 Möhren

1 kleine Zwiebel

1 EL Butterschmalz

1/2 l Gemüsebrühe

1/2 Knoblauchzehe

1 TL Spicy's Bio Kurkuma

1/2 Bund glatte Petersilie oder Koriander

## Zubereitung

Möhren, Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Knoblauch und Zwiebeln darin glasig dünsten.

Möhren und Kurkuma dazu geben und kurz weiter dünsten.

Mit 1/2 Liter Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und bei milder

Hitze ca. 40 Minuten köcheln lassen, bis die Möhren weich sind.

Petersilie fein hacken und Möhren pürieren. Zum Schluss mit der gehackten Petersilie bestreuen.