

# Goldene Wintersuppe

Anzahl Personen: 4

Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
1 Stk.	Zwiebel	grob hacken
300 g	Karotten	in Rädli schneiden
250 g	Süsskartoffel	in Stücke schneiden
160 g	Apfel	entkernen, achteln
1 EL	Olivenöl	
0.5 KL	Zimtpulver	
0.5 KL	Curry	
0.5 KL	Cayennepfeffer	
0.5 KL	Kurkumapulver	
700 ml	Gemüsebouillon	(auch kaltes Wasser + Paste)
0.5 Stk.	Orange	Saft auspressen

## Anleitung

1. Die gehackte Zwiebel mit Zimt, Curry, Cayennepfeffer und Kurkuma im Olivenöl andünsten.
2. Das geschnittene Gemüse zugeben und mitdünsten.
3. Mit der Gemüsebouillon ablöschen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
4. Suppe im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren.
5. Orangensaft zugeben, abschmecken.

Tipp: Anstelle von Süsskartoffel, kann auch Kürbis verwendet werden.

