

## *Karottensuppe mit getrockneten Tomaten*

*Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 30 Min.*

<i>Karotten</i>	<i>500 g</i>	<i>schälen und in kleine Stücke schneiden.</i>
<i>Lauch</i>	<i>250 g</i>	<i>in Ringe schneiden und im Sieb waschen.</i>
<i>Olivenöl</i>	<i>2 EL</i>	<i>in einem Topf erhitzen. Darin die Karotten und den Lauch</i>
		<i>ca. 5 min andünsten. Mit</i>
<i>Gemüsebrühe</i>	<i>750 ml</i>	<i>und</i>
<i>Grauburgunder</i>	<i>100 ml</i>	<i>ablöschen. Gut aufkochen lassen.</i>
<i>Majoran</i>	<i>1 TL</i>	<i>und geschälten sowie klein gehackten</i>
<i>Ingwer</i>	<i>20 g</i>	<i>zugeben. Mit</i>
<i>Salz</i>		<i>und</i>
<i>Pfeffer</i>		<i>würzen. Bei schwacher Hitze 15 min köcheln lassen.</i>
		<i>Währenddessen</i>
<i>Getrocknete Tomaten</i>	<i>8</i>	<i>in Streifen schneiden. Wenn die Karotten weich sind</i>
<i>Buttermilch</i>	<i>300 g</i>	<i>unterrühren und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit</i>
<i>Salz</i>		<i>und</i>
<i>Pfeffer</i>		<i>abschmecken. In Suppentassen anrichten und mit den</i>
		<i>Tomatenstreifen garnieren.</i>

*Der ideale Begleiter*

[Grauburgunder Herzstück trocken](#)

