



Zutaten

- 250 g Karotten
- 2 Schalotten
- 30 g Rapsöl
- 1 Sternanis
- 500 ml Gemüsebrühe

Suppen, Vorspeise

Karotten-Sternanis-Suppe

Entdecken Sie unser Rezept für eine wärmende Karotten-Sternanis-Suppe. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Die Karotten und Schalotten schälen. Karotten klein schneiden und die Schalotten würfeln.
2. Öl in einen Topf geben und die Schalotten anschwitzen. Die Karotten dazu geben und mit anschwitzen. Den Sternanis dazu geben und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Die Brühe angießen, aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen. Sternanis entnehmen und die Suppe pürieren. Die Suppe mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.