

Karotten-Blutorangen-Suppe

4 Portionen

500 g Bio-Karotten,
2 Schalotten,
600 ml Gemüsesuppe
100 ml Blutorangensaft
Schale von 2 Bio-Blutorange
2 EL Öl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
125 ml Obers
250 g Kräuterseitlinge
optional:
1 Packerl Blätterteig
geriebenen Parmesan



Den Blätterteig mit Parmesan bestreuen, Herzen ausstechen oder in Streifen schneiden und backen.

Die Karotten waschen und schälen und in gleichmäßig dicke Scheiben hobeln. Die Schalotten in Würfel schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Die Karotten und die Orangenzenen (von den zwei Bio-Blutorangen) zugeben und mit der Gemüsesuppe aufgießen. Etwa 15 – 20 Minuten kochen, bis die Karotten weich sind.

Währenddessen die Orangen schälen und das Fruchtfleisch in kleine Spalten schneiden.

Die Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden und in etwas Öl anbraten, salzen und pfeffern.

Zwei weitere Blutorangen auspressen und den Saft ebenfalls in die Suppe geben. Alles mit einem Pürierstab fein mixen, Obers zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in Schalen anrichten, Orangenstücke und Pilze dazugeben und mit den Blätterteig-Parmesan-Gebäck servieren.