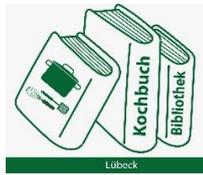




# Iss was?!

Die Kinder



für Spaß mit Lebensmitteln



[www.gemeinsamtafeln.com](http://www.gemeinsamtafeln.com)



## Weihnachtssuppe

**Zutaten (8 Portionen):** 80 Gramm Ingwer, 800 Gramm geputzte Möhren, 150 - 160 Milliliter Traubensaft, 4 Teelöffel Honig, 1,5 Liter Brühe, 1 Apfel, Salz, Pfeffer, Zimt oder Lebkuchengewürz, Öl, Sprühsahne

## Zubereitung

- Ingwer putzen und ganz fein schneiden
- Möhren putzen und in Würfel schneiden
- Apfel entkernen und in feine Würfel schneiden
- Möhren und Ingwer in dem Öl anschwitzen
- Mit dem Traubensaft ablöschen
- Nach kurzem köcheln die Brühe zugeben
- Alles ca. 15 Minuten köcheln lassen
- Mit dem Pürierstab die Suppe pürieren
- Abgeschmeckt wird nun mit dem Honig, Salz, Pfeffer, Zimt oder Lebkuchengewürz
- Die geschnittenen Äpfel zugeben
- In Tassen oder Bechern servieren mit einem Tupfer Sprühsahne