Steckrüben-Curry-Suppe

Zutaten

- 3 Möhren
- 1 Zwiebel
- 1 kleine Steckrübe (ca. 850 g)
- 1 mittelgroße Kartoffel
- 3–4 EL Öl
- Curry, Salz, Pfeffer, Zucker
- 2 EL Gemüsebrühe (instant)
- 150 g kurze Nudeln (z. B. Orecchiette)
- 50 g Bauernschinken
- 1 Stange Porree
- 100 g Schlagsahne

Zubereitung

Möhren schälen, waschen und 1 Möhre in grobe Stücke schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Steckrübe und Kartoffel schälen, waschen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. 2 EL Öl in einem großen Topf erhitzen. Möhrenstücke, Zwiebel, Steckrübe und Kartoffel darin andünsten. Mit 1 TL Curry bestäuben und kurz anschwitzen. Mit 1 1/4 l Wasser ablöschen, aufkochen und Brühe einrühren. Ca. 30 Minuten köcheln.
Inzwischen Nudeln in 1–2 l kochendem Salzwasser (ca. 1 TL Salz pro Liter) nach Packungsanweisung garen.
Schinkenscheiben in breite Streifen schneiden. Rest Möhren klein schneiden. Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. 1–2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Schinken darin knusprig braten, herausnehmen. Möhren und Porree im heißen Bratfett 3–4 Minuten andünsten. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.
Nudeln abgießen und kalt abschrecken. 1–2 EL Steckrübengemüse aus der Suppe nehmen. Rest Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Sahne unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Nudeln, Schinken und alles übrige Gemüse zugeben und noch einmal kurz erhitzen.

Eiweiß: 10
Fett: 31
KH: 51