

Zuppetta speziata di Carote (Würzige Karottensuppe mit Reis)

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

350 g Karotten
150 g Basmati-Reis
2 Schalotten
1 Lorbeerblatt
1 EL Kardamomsamen
Butter
1 L Gemüsebrühe
Olivenöl
Salz

Zubereitung:

Den Reis mit 300 ml Wasser, Salz, einer Schalotte und dem Lorbeerblatt in einen Topf geben und das Wasser zum Kochen bringen. Den Reis zugedeckt 10 Minuten garen und dann ohne Hitze quellen lassen, bis er die ganze Flüssigkeit aufgenommen hat. In der Zwischenzeit die Karotten würfeln und mit einer Schalotte und dem in einen Gazebeutel gefüllten Kardamom in einem Topf in etwas Olivenöl anbraten. Salzen, die Gemüsebrühe angiessen und die Suppe 30 Minuten kochen. Den Gazebeutel herausnehmen und die Suppe eilweise pürieren. Den Reis in etwas Butter anrösten und mit der Suppe servieren.