

## PINK KITCHEN

### Kati Wilhelms Lieblingsrezept: Möhren-Marillensuppe

#### Zutaten:

300 g Zwiebeln  
600 g Möhren  
125 g Butter  
200 g Aprikosen getrocknet  
50 g Ingwer frisch  
3 EL Honig  
500 ml Maracujasaft  
100 ml Simco Serenade (alternativ Weißwein)  
1,5 L Gemüsebrühe  
1 L Kokosmilch  
und Orangenpfeffer, Muskatnuss, Salz

#### Zubereitung:

Die geschälten Zwiebeln und Möhren in grobe Stücke schneiden und in der Butter langsam anschwitzen.

Nun den Ingwer schälen und zusammen mit den getrockneten Aprikosen in feine Stücke schneiden und mit anschwitzen.

Jetzt den Honig dazugeben und für weitere 5 Minuten dünsten.

Mit dem Maracujasaft und dem Simco Bier ablöschen und etwas reduzieren.

Dann mit der Gemüsebrühe aufgießen und alles sehr gar kochen.

Die Kokosmilch dazugeben und nochmals aufkochen.

Nur noch alles fein pürieren und mit den Gewürzen fein abschmecken.

Wer noch mag kann alles mit etwas Passionsfruchtessig oder Maracujasaft leicht nachsäuern.