2 Möhren-Ingwer-Suppe

1000g Möhren
30 g frische Ingwerwurzel
10 g Kürbiskerne
60 g Butter
400 ml Weißwein
Salz
Pfeffer
8 TL Schmand

-
1. Möhren putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Ingwer schälen und grob hacken. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Butter zerlassen, Möhren und Ingwer darin andünsten, Wein und 1500 ml Wasser dazugießen, aufkochen. Nach 5 Minuten ca. 40 Möhrenscheiben zur Dekoration herausnehmen. Restliche Möhren 10 Minuten im geschlossenen Topf kochen. Im Mixer sehr fein pürieren. Salzen und pfeffern. In tiefe Teller füllen, mit den Möhrenscheiben, je 1 TL Schmand und den gerösteten Kürbiskernen garniert servieren.