



Ölmühle Sailer
Aus Freude am Öl

www.oelmuehle-sailer.at

KAROTTEN-APRIKOSENSUPPE MIT BASILIKUM UND APRIKOSENKERNÖL

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Karotten (geschält und in dünne Scheiben geschnitten)

2 EL Olivenöl (Ölmühle Sailer)

1 Schalotte (klein gehackt)

1 Scheibe Ingwer

8 reife Aprikosen (Marillen)

400 ml Hühner- oder Gemüsesuppe

Etwas Salz und Pfeffer (weiß)

Basilikum

Aprikosenkernöl (zum Beträufeln)

Schalotten in Olivenöl anlaufen lassen, Karotten, Ingwer und Marillen zufügen, salzen, kurz im eigenen Saft dünsten, mit Hühner- oder Gemüsesuppe aufgießen und weich kochen. Einen Teil der Karotten für die Einlage ganz lassen, die übrige Suppe mixen, abschmecken und mit gehacktem Basilikum bestreuen. Mit ein paar Tropfen Aprikosenkernöl servieren.