Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe

300 g Karotten, 100 g Ingwer und 1 kleine Zwiebel schälen, würfeln und in einem geräumigen Topf in Butter goldgelb anbraten. Wenn alle Zutaten weich sind, 300 ml Orangensaft, 200 ml Sahne und 200 ml Milch zugeben und alles etwas einkochen lassen. Das Ganze pürieren und abschmecken mit Salz, Pfeffer und Honig. Evtl. die Suppe mit Curry oder Curcuma einfärben und mit Kokosmilch verfeinern. Heiß mit Karottenzesten und mit Kresse bestreut servieren.