

Möhren - Kokos - Suppe

(Rezept für 4 Portionen)

Zutaten:

- 300 g Möhren
- 10 g Ingwer
- 1 Zwiebel
- 2 EL Öl
- 250 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Möhrensaft
- 200 ml Kokosmilch
- Salz und Pfeffer
- Kumin, Koriander, Kurkuma



Zubereitung:

1. 300 g Möhren und eine Zwiebel würfeln und 10 g Ingwer reiben.
2. Möhren, die Zwiebel und Ingwer in einem Topf mit 2 EL Öl erhitzen.
3. 250 ml Gemüsebrühe und 250 ml Möhrensaft hinzugeben und 15 Minuten köcheln lassen.
4. Alles fein pürieren.
5. 200 ml Kokosmilch zugeben und nochmal aufkochen lassen.
6. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und mit Kumin, Koriander und Kurkuma abschmecken.

Guten Appetit!