

# Möhren Kokos Suppe



## Einkaufsliste:

- 2 Zwiebeln
- 1,2kg Möhren
- 1 Kartoffel
- 2 EL Olivenöl
- 400ml Kokosmilch
- 800ml Gemüsebrühe
- 1 kleines, fingerbreites Stück Ingwer
- 1-2TL Currypulver
- 1TL Paprikapulver
- 1TL schwarzer Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 1TL Meersalz

## So wird's gemacht

Zunächst das Gemüse waschen, Zwiebeln fein hacken, Möhren und Kartoffel (nur für die Konsistenz, kann auch weggelassen werden) schälen. Gemüse in Scheiben bzw. Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel in das Öl geben und anschwitzen. Nun Kartoffel und Möhren hinzugeben, etwas bräunen lassen.

Mit Gemüsebrühe ablöschen und 30-45 Minuten köcheln lassen bis die Möhren und Kartoffel weichgekocht sind. Masse nach Belieben pürieren. Kokosmilch und Gewürze hinzugeben und nochmals 15 Minuten köcheln lassen, ggf. etwas mehr Brühe hinzufügen. Nach Belieben mit den Gewürzen verfeinern. Mit etwas Olivenöl, Pfeffer und Petersilie garniert servieren.