

Karotten- Kokoscreme Suppe



Zutaten:

700 g Karotten
200 g mehliges Kartoffeln
5 cm Ingwer
1 cm frischer Kurkuma
1 Frühlingszwiebel
1 kleine Chili
1 Knoblauchzehe
4 EL Kokosöl
500 ml Hühnerfond
400 ml Kokosmilch
Etwas frischer Koriander
1 Limette

1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer
1 EL Sojasauce
1 EL Limettensaft
2 EL Kokosöl

Zubereitung:

Karotten, Kartoffeln, Ingwer und Kurkuma schälen. Karotten, Ingwer, Kurkuma, Frühlingszwiebel, Chili und Knoblauchzehe fein hacken. Kartoffeln grob schneiden.

Hühnerfond erhitzen.

Kokosöl in einem Suppentopf erhitzen. Ingwer, Kurkuma, Knoblauch, Chili und Frühlingszwiebel glasig dünsten. Karotten dazugeben und braten, bis die Karotten leicht gebräunt sind. Mit heißem Hühnerfond und Kokosmilch aufgießen, Kartoffeln dazugeben. Limette mit einem Sparschäler schälen und die Schale mitkochen. Limette auspressen.

Aufkochen und ca. 15 min köcheln, bis die Karotten und die Kartoffeln weich sind.

Würzen mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und frischem Limettensaft. Abschmecken. Zum Schluss Kokosöl dazugeben. Mit dem Pürierstab mixen.

Servieren mit frischem Koriander.

Tipp! Die Suppe wird noch würziger mit etwas Currypaste.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

P. MAX & Julian Kutos





Österreichische
Tischlerqualität. Direkt
vom Hersteller.

FÜR JEDES MASS UND JEDES BUDGET **DIE PASSENDEN MÖBEL.**

