

Rüebli-Kokos-Suppe

Zutaten: Für 4 Personen

1 EL Sonnenblumenöl
1 kleine Zwiebel, geschält, fein gehackt
30 g Lauch, in feinen Streifen
30 g Sellerie, geschält, in feinen Scheiben
320 g Karotten, geschält, in feinen Scheiben
1,5 dl Kokosmilch
5 dl Gemüsebouillon
Salz, Cayennepfeffer, nach Bedarf



Zubereitung:

1. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel glasig dünsten.
2. Lauch und Sellerie mitdünsten.
3. Karotten begeben, bei kleiner Hitze ca. 10 Min. dünsten.
4. Kokosmilch und Gemüsebouillon dazugiessen, aufkochen, bei mittlerer Hitze köcheln, bis das Gemüse weich ist. Suppe pürieren, würzen.

Tipps:

- Dünstzeit für das Gemüse unbedingt einhalten, damit sich die Aromen gut entfalten können.
- Suppe nach Belieben mit Crevetten, Granatapfelkernen, Koriander, Chiliringen oder Crème fraîche ergänzen.