



Karotten-Ingwer-Kokosmilch Suppe

Zutaten:

Für 10 Personen

- 1000 g Karotten
- 8 mittlere Kartoffeln
- 8 cm Ingwer
- 2 g Zwiebel
- 2 Lt. Gemüsebrühe
- 250 ml Orangensaft
- 500 ml Kokosmilch
- 3 TL Currypulver (gemäss eigenem Geschmack abschmecken)
- wenig Cayennepfeffer (gemäss eigenem Geschmack)
- wenig Öl
- Koriander Grün
- Dosenschlagrahm
- Koriandergrün oder Petersilie

Zubereitung:

Die Karotten, Kartoffeln, Zwiebel und den Ingwer rüsten und in kleine Stücke schneiden.

In einem Topf etwas Öl begeben und zuerst die Zwiebeln anschwitzen, danach die Karotten, Ingwer und die Kartoffeln dazugeben und anschwitzen.

Mit der Gemüsebrühe aufgiessen und ca. 25 Min. köcheln lassen bis alles weich gekocht ist.

Die Suppe vom Herd nehmen und pürieren. Die Kokosmilch, den Orangensaft, Curry, Cayennepfeffer dazugeben und nochmals mixen und nochmals kurz erhitzen. (bei Bedarf etwas nachwürzen und Maizena begeben)

Die Suppe in Teller servieren einen Klecks Dosenrahm auf die Mitte der Suppe setzen und mit Koriander oder Petersilie dekorieren.