



## Zutaten für 5 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| 1 Stange | Lauch                 |
| 2        | Selleriestangen       |
| 1        | Pastinake             |
| 4        | Karotten              |
| 2 EL     | Pflanzenöl            |
| 2 EL     | Suppenwürze           |
| 1 TL     | ♦ Curry Madras        |
| 180 ml   | Kokosmilch            |
|          | Salz, zum Abschmecken |

# Kokos-Karotten-Cremesuppe

🕒 50–60 Min    ❤️ ❤️ ❤️

## Zubereitung

- 1 Karotten und Pastinaken schälen und hacken. Lauch in Scheiben schneiden und Sellerie hacken.
- 2 Das Öl in einem Topf erhitzen und den Lauch 2 Minuten lang anbraten. Das restliche Gemüse hinzufügen und weitere 10 Minuten kochen lassen.
- 3 Die Suppenkräutermischung und Kotányi Curry Madras hinzufügen und kurz mitkochen lassen. Etwa 1 Liter Wasser hinzugießen, mit Salz abschmecken und 30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
- 4 Die Suppe glatt pürieren. Kokosmilch hinzufügen und weitere 2 Minuten kochen lassen. Bei Bedarf abschmecken und servieren.

