

Kokos-Karotten-Cremesuppe

50—60 Min

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

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.