



Zutaten 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.

