

Linsensuppe mit Kokosmilch

30—40 Min

Zubereitung

1. Zwiebel und Ingwer schälen und fein hacken. In einem tiefen Topf etwas Kokosöl erhitzen. Zwiebel und Ingwer darin anschwitzen. Mit einer groben Reibe die Kartoffeln direkt in den Topf hineinreiben und ebenfalls anschwitzen.
2. Linsen in einem Sieb waschen, abtropfen lassen und ebenfalls in den Topf geben. Curry Powder hinzufügen und mit Gemüsefond aufgießen.
3. Nach einigen Minuten Garzeit die Kokosmilch beimengen und für weitere 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze sowie regelmäßigem Rühren köcheln lassen.
4. Sobald die Linsen gar sind, kann die Suppe je nach Präferenz püriert werden. Zum Schluss mit dem Limettensaft abschmecken, mit Koriander garnieren und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

250 g	Rote Linsen
1 Stk.	Kleine Zwiebel
1 Stk.	Ingwer daumengroß
1 EL	Kokosöl
2 Stk.	Kleine Kartoffeln
250 ml	Klare Gemüsesuppe
400 ml	Kokosmilch
2 EL	Limettensaft
1 EL	Curry Powder
	Koriandergrün gehackt