



## Karotten-Kokos-Suppe

### Description

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebeln, gelb

8 Karotten

300 g Kartoffeln, mehligkochend

2 EL Öl

600 ml Gemüsebrühe

400 ml Kokos-Reis-Drink

1 Zitrone

1 TL Rohrzucker

Petersilie, frisch

Salz

0.25 TL Chili, gemahlen

Zubereitung:

1.

Zwiebel halbieren, schälen und grob würfeln. Karotten schälen und Enden entfernen. 7 Karotten längs halbieren und in 2 cm große Stücke schneiden. Die letzte Karotte waschen und mit einem Sparschäler in lange Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.

2.

In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen, Zwiebeln und Karottenwürfel zugeben und ca. 2 Min. anschwitzen. Kartoffeln, Gemüsebrühe und Kokos-Reis-Drink zugeben, aufkochen lassen und auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. weich garen.

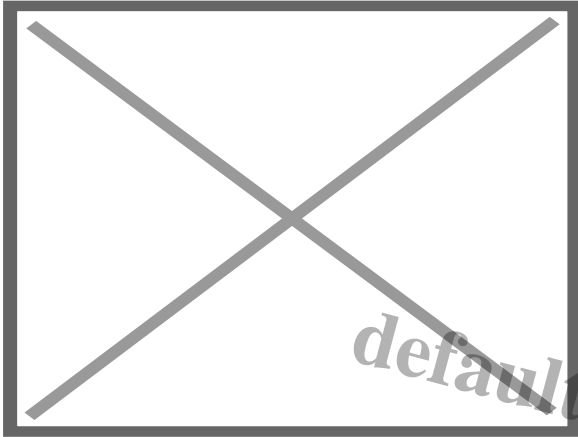
3.

Inzwischen Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Karottenstreifen mit 1 EL Zitronensaft und Zucker vermengen und ziehen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln und

hacken.

4.

Die Suppe mit Salz und Chili würzen. Mit einem Pürierstab fein pürieren und mit Zitronensaft abschmecken. Karotten-Kokos-Suppe in Teller geben und mit Karottenstreifen und Petersilie garniert servieren.



**Category**

1. Vegetarisch

**Date Created**

Januar 28, 2022

**Author**

jeanny