

# Karotten-Kokos-Suppe

## Zutaten

300g Möhren,  
2 Zwiebeln,  
25g frischen Ingwer,  
2EL Olivenöl,  
1EL Curry,  
500ml Gemüsebrühe,  
200ml Sahne,  
200ml Kokosmilch

## Zubereitung

Möhren waschen und in Scheiben schneiden, Zwiebeln schälen und wie den Ingwer grob schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und alles zusammen mit dem Curry andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen lassen. Ca. 20 Minuten, bis das Gemüse weich ist, köcheln lassen. Die Sahne und die Hälfte der Kokosmilch dazu geben und alles zusammen pürieren. Nochmals kurz aufkochen lassen. Die restliche Kokosmilch schaumig rühren und die Suppe, wenn sie in den Tellern serviert wird, damit dekorieren, ansonsten unterheben.