

Currysuppe mit Kokosmilch

Die Currysuppe mit Kokosmilch schmeckt besonders aromatisch. Ein einfaches Vorspeisen Rezept für jeden Tag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

0.5 Stk.	Paprika rot
0.5 Stk.	Grüne Paprikas
1 Tasse	Suppengemüse
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Butter
750 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Kokosmilch
2 EL	Curry
2 EL	Frischen Zitronensaft
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Currysuppe mit Kokosmilch** die Paprika waschen, Gehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Suppengemüse waschen, putzen und klein würfelig schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
2. Die Butter in einem Kochtopf erhitzen und die Zwiebel, Suppengemüse und Paprika kurz andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und das Gemüse gar kochen.
3. Die Kokosmilch, Curry und Zitronensaft einrühren, und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp

Wer es gerne schärfer mag, kann die Currysuppe mit Kokosmilch noch mit fein gehackter Chilischote oder Chilipulver würzen.

