

## 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.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 EL	<a href="#">Butter</a>
750 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Kokosmilch
2 EL	<a href="#">Curry</a>
2 EL	Frischen Zitronensaft
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

### 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.

