Ingwer-Möhren-Suppe

Die Ingwer-Möhren-Suppe ist ein wunderbares Rezept. Die würzige Suppe wird mit Kokosmilch zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

500 g	Möhren
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch
1 Stk.	Ingwer (3cm)
40 g	Butter
500 ml	Gemüsesuppe
250 ml	Kokosmilch
	Meersalz
	Pfeffer (von der Mühle)

Zubereitung

1. Für die **Ingwer-Möhren-Suppe** die Möhren schälen und in Scheiben zerschneiden. Knoblauch, Zwiebel und den Ingwer schälen und fein würfeln.

2. Die Butter in einem Kochtopf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer kurz glasig dünsten, die Möhren hinzugeben und kurz anbraten. Mit der Gemüsesuppe aufgießen und weich kochen.

3. Die Kokosmilch einrühren und die Suppe mit einem Mixstab pürieren. Je nach Belieben der gewünschten Konsistenz mit Wasser auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Die Ingwer-Möhren-Suppe mit Petersilie garnieren oder mit einem Klecks Kokos Joghurt toppen.