Karotten-Kokos-Suppe mit Ingwer

Die Karotten-Kokos-Suppe mit Ingwer ist schnell zubereitet und schmeckt hervorragend. Das köstliche und würzige Rezept gelingt im Nu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

750 g	Karotten
150 g	Sellerieknollen
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
2 EL	Olivenöl
1 Stk.	Ingwer (ca.2,5 cm)
1 l	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
70 ml	Kokosmilch

Zubereitung

1. Die einfache **Karotten-Kokos-Suppe mit Ingwer** ist schnell zubereitet. Dafür die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Die Sellerie und Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Die Zwiebel in einem Topf glasig dünsten, Sellerie und Karotten zugeben und kurz mitdünsten.

3. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, den geschälten, und fein zerkleinerten Ingwer zugeben. Zirka 20 Minuten köcheln lassen.

4. Die Suppe mit einem Mixstab pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abschließend die Kokosmilch einrühren.

Tipp