# Karottencremesuppe mit Kokosmilch

Bei der Karottencremesuppe mit Kokosmilch ist nicht nur die Farbe toll. Das Rezept überzeugt auch geschmacklich auf voller Linie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 800 g | Karotten |
| 500 ml | Gemüsebrühe |
| 500 ml | Rinderbrühe |
| 150 ml | Kokosmilch |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stk. | Schalotte |
| 1 Stk. | Ingwer |
| 2 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 Schuss | Olivenöl |
| 1 Prise | Salz |
| | Baguette (bei Bedarf) |

## Zubereitung

1. Für die feine Karottencremesuppe mit Kokosmilch zu Beginn Ingwer, Schalotte, Zwiebel sowie Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Karotten waschen, putzen, schälen und in schmale Scheiben schneiden.

2. Olivenöl in einem großen Topf heiß werden lassen, mit Ausnahme der Karotten das vorbereite Gemüse darin anrösten. Die Karottenscheiben zufügen und alles kurze Zeit braten lassen, dabei umrühren.

3. Den Topf mit Rinder- und Gemüsebrühe auffüllen und zum Kochen bringen. Rund 15 Minuten

bei geringer Hitze köcheln lassen. Anschließend Topf vom Herd nehmen und die Suppe mit dem Stabmixer bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Danach die Kokosmilch einrühren und nach Geschmack salzen. Mit frischem Baguette servieren.

## Tipp

Die Karottencremesuppe mit Kokosmilch sieht besonders appetitlich aus, wenn man sie mit frischen Kräutern dekoriert.