

Rezept

Möhrensuppe mit Kokos und Curry

Ein Rezept von Möhrensuppe mit Kokos und Curry, am 19.04.2024

Zutaten

300 g junge Möhren	20 g frischer Ingwer
1 EL Currypulver	30 g Butter
1 TL Zucker	500 ml Gemüsebrühe
150 ml ungespülte Kokosmilch (aus der Dose)	3 EL Kokosraspel
1/2 Limette	Salz
Pfeffer	75 g Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren putzen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen, beides darin ca. 1 Min. andünsten. Den Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen. Brühe und Kokosmilch dazugießen, alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen.
2. Inzwischen die Kokosraspel in einer Pfanne rösten. Den Saft der Limettenhälfte auspressen. Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen und anrichten. Mit Crème fraîche und Kokosraspeln garnieren.