

Karotten-Kokos-Koriander-Suppe

Koriander

4 Portionen:

750g Karotten

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer

800ml Brühe

Öl zum anbraten

50g Kokoscreme

Karotten und Zwiebeln schälen, klein schneiden. In Öl andünsten, salzen und pfeffern.

Mit heisser Brühe übergiessen.

Kokoscreme zufügen. Zugedeckt ca 20 Min weich garen.

100g Zuckerschoten

Zuckerschoten putzen und längs in feine Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, abgiessen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

200ml Sahne oder

Sojacreme

1 Bund Koriander

Suppe pürieren, mit Sojacreme oder Sahne verfeinern und abschmecken.

In Tassen füllen, Zuckerschotenstreifen und Korianderblätter darauf anrichten.