

Kokos - Curry - Suppe

Zutaten:

1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 rote Paprika
4 EL Kokosraspel
200 ml Kokosmilch
200 g Sahne
100 ml Weißwein
1000 ml Hühnerbrühe
2 EL Currypulver
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides im Öl glasig dünsten.
- Kokosraspel kurz mitdünsten.
- Brühe und Kokosmilch zugießen.
- Currypulver unterrühren.
- Suppe etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Paprika in kleine Stücke schneiden.
- Kleine Paprika 5 Minuten mitköcheln lassen.
- Wein und 100 g Sahne einrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Restsahne steif schlagen.
- Suppe mit einem Klecks Sahne garniert servieren.