

Kokos - Suppe mit Lauch

Zutaten:

- 1 Stange Porree
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Paprika
- 1 rote Chili
- 400 g Kokosmilch
- 700 ml Gemüsebrühe
- 2 TL Mehl
- 1 TL Currypulver
- 1 EL frischer Koriander (gehackt)
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Öl
- Basilikumblätter



Zubereitung:

- Zwiebel, Knoblauch und Chili fein hacken.
- Alles in etwas Öl andünsten.
- Mehl und Curry darin anschwitzen lassen.
- Kokosmilch und Brühe zugeben.
- Etwa 5 Minuten köcheln lassen.
- Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Paprika und Porree sehr klein schneiden.
- Zusammen mit dem Koriander zur Suppe geben.
- Noch einmal etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Endgültig abschmecken.
- Mit Basilikumblättern garniert servieren.