Kokos - Möhren - Suppe

Zutaten:

300 ml Kokosmilch
3 Frühlingszwiebeln
500 g Möhren
800 ml Gemüsefond
1 EL Öl
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

- Die Möhren fein raspeln.
- Frühlingszwiebeln klein hacken.
- Möhren und Zwiebeln im Öl andünsten.
- Das Currypulver unterrühren.
- Gemüsefond zugeben und alles aufkochen lassen.
- Die Suppe etwa 15 Minuten dünsten lassen.
- Anschließend mit dem Pürierstab die Suppe pürieren.
- Die Kokosmilch einrühren und aufkochen lassen.
- Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.