

Kokos - Paprika - Suppe

Zutaten:

2 rote Paprika
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Bund Lauchzwiebeln
1 Scheibe Leberkäse
500 ml Kokosmilch
250 ml Gemüsebrühe
150 ml Weißwein
3 EL Olivenöl
½ TL rote Currypaste
5 Zweige Koriander
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Paprika und Leberkäse in kleine Würfel schneiden.
- Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden.
- Zwiebel, Knoblauch und Koriander fein hacken.
- Ein paar Blätter Koriander zurückbehalten.
- Currypaste im Öl unter Rühren anrösten.
- Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Lauchzwiebeln kurz mitrösten.
- Mit der Brühe, Wein und Kokosmilch ablöschen.
- Die Hälfte Menge Leberkäse zugeben.
- Etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen.
- Die Suppe fein pürieren.
- Koriander und restlichen Leberkäse unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Noch einmal 5 Minuten köcheln lassen.
- Mit ein paar Korianderblättchen garniert servieren.