



# KAROTTEN-KOKOSSUPPE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g**

**100 g** Zwiebel(n), fein gehackt

**1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

**3 EL** Olivenöl

**250 g** Rüebli

**300 ml** Gemüsebouillon

**200 ml** Kokosmilch

**1** Limette(n), Saft davon

**1 TL** Grüne Currypaste

**1 Prise(n)** Kreuzkümmel, gemahlen

**1 TL** Koriander, frisch

**1 Prise(n)** Ingwerpulver

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne anbraten, Karotten dazugeben.
2. Gemüsefond, Kokosmilch und Limettensaft dazugeben und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und für 10 Minuten köcheln lassen, bis die Karotten weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und zum Kochen bringen. Von der Hitze nehmen und mit einem Pürierstab pürieren.
4. Die Suppe mit dem Koriander kalt servieren.