



KAROTTEN-KOKOS-SUPPE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

| | |
|-------------------|--------------------------------|
| 500 g | |
| 200 g | Zwiebel(n), fein gehackt |
| 2 | Knoblauchzehe(n), fein gehackt |
| 60 ml | Olivenöl |
| 500 g | Rüebli |
| 600 ml | Gemüsebouillon |
| 400 ml | Kokosmilch |
| 2 | Limette(n), Saft davon |
| 2 TL | Grüne Currypaste |
| 1 Prise(n) | Kreuzkümmel, gemahlen |
| 2 TL | Koriander, frisch |
| 1 Prise(n) | Ingwerpulver |
| | Koriander, zum Garnieren |

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne anbraten, Karotten dazugeben.
2. Gemüsebouillon, 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, Currypaste und Gewürze dazugeben und zum Kochen bringen. Von der Hitze nehmen und mit einem Pürierstab pürieren. Auskühlen lassen.
4. Suppe mit Koriander garnieren und kalt servieren.