



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.