



# KAROTTEN-KOKOS-SUPPE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>100 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>1</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
<b>3 EL</b>	Olivenöl
<b>250 g</b>	Karotten
<b>300 ml</b>	Gemüsebrühe
<b>200 ml</b>	Kokosmilch
<b>1</b>	Limette(n), Saft davon
<b>1 TL</b>	Grüne Currypaste
<b>1 Prise(n)</b>	Kreuzkümmel, gemahlen
<b>1 TL</b>	Koriander, frisch
<b>1 Prise(n)</b>	Ingwerpulver

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch heißem Olivenöl anschwitzen und die Karotten dazugeben.
2. Gemüsebrühe, Kokosmilch und Limettensaft dazugeben und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und für 10 Minuten köcheln lassen, bis die Karotten weich sind.
3. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, restliche Zutaten dazugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Auskühlen lassen.
4. Suppe mit Koriander garnieren und kalt servieren.