



# KAROTTEN-KOKOS-SUPPE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>500 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>200 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>2</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
<b>60 ml</b>	Olivenöl
<b>500 g</b>	Karotten
<b>600 ml</b>	Gemüsebrühe
<b>400 ml</b>	Kokosmilch
<b>2</b>	Limette(n), Saft davon
<b>2 TL</b>	Grüne Currypaste
<b>1 Prise(n)</b>	Kreuzkümmel, gemahlen
<b>2 TL</b>	Koriander, frisch
<b>1 Prise(n)</b>	Ingwerpulver
	Koriander, zum Garnieren

## 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, Currypaste und Gewürze dazugeben und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, abschmecken und mit einem Stabmixer fein pürieren. Auskühlen lassen.
4. Suppe mit Koriander garnieren und kalt servieren.