SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Karotten-Ingwer-Kokos-Suppe | Thai Curry

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

1 Mittlere Zwiebel, gewürzt

50 g Butter

50 g Ingwer, geschält, fein geschnitten

300 g Karotten, geschält und geraspelt

1 Kleine Kartoffel, geraspelt

1 Teelöffel Salz

1 Esslöffel Thai Curry gehäuft

500 ml Kokosmilch

300 ml Wasser

Frischer Koriander

Schwarzer Sesam

ZUBEREITUNG

1. Zwiebelwürfel in der Butter andünsten.

2. Nach 5 Minuten feingeschnittenen Ingwer, geraspelte Karotten und Kartoffeln zugeben, salzen und wieder etwa 5 Minuten dünsten.

3. Nun das Thai Curry sowie Gemüsebrühpulver zugeben, unterrühren und sofort mit Kokosmilch und der Hälfte des Wassers aufgießen. Einmal aufkochen, Hitze reduzieren und für ca. 20-25 Minuten leise köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

4. Zum Schluss alles im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren.

5. Ist die Suppe zu dick, eventuell noch etwas Wasser zugeben und bei Bedarf salzen.

6. Mit frisch geschnittenem Koriandergrün und schwarzem Sesam servieren und genießen!