Curry-Kokos-Kartoffelsuppe

Kategorien:	Kartoffelgerichte, Soßen, Suppen/Eintöpfe, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

300–350g Kartoffeln; festkochend
150–200g Karotten
½ Gemüsezwiebel
½ rote Parika
½ gelbe Paprika
60g Margarine
15g Ingwer
Gemüsebrühe
350ml Kokosmilch
Curry
Salz
Pfeffer
Graubrot

Zubereitung

Kartoffeln, Karotten und Paprika würfeln, Gemüsezwiebel in dünne Streifen schneiden, in Margarine andünsten und mit 1–2 EL Curry bestäuben.
Ingwer fein würfeln und in den Topf geben, ca. 5 Minuten mitbraten.
Einen Liter Gemüsebrühe zubereiten.
Brühe und Kokosmilch hinzugießen, mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.
Mit kross getoastetem Graubrot servieren.