

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 Paprika

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.