# 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.