

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.