

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Möhren-Kokos-Limetten-Suppe

für 2 Personen

600g Möhren - 3 Frühlingszwiebeln - 1TL Currypaste - 800ml Gemüsebrühe - 300ml Kokosmilch - Cayennepfeffer - 1/2 Limette

Die Möhren und die Frühlingszwiebeln klein schneiden und in Öl anschwitzen.
Mit der Gemüsebrühe ablöschen und ca. 25min einkochen. Anschließend die Suppe pürieren.
Nun die Kokosmilch aufgießen und gut verrühren. Die Limette aufschneiden, auspressen und zur Suppe geben.

Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 10 Min

Kochzeit: ca. 25 Min

Guten Appetit und viel Freude beim Kochen!