

Möhren-Pastinaken Suppe



Zutaten

500 g Möhren
500 g Pastinaken
100 g Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Stück Ingwer
450 ml Gemüsebrühe
400 ml Kokosmilch,
Pfeffer
Salz

Zubereitung

Die Zwiebel kleinscheiden und in heißen Öl glasig dünsten. Möhren, Pastinaken und Kartoffeln schälen und in kleine Stücke zerteilen. Das Gemüse kurz mit den Zwiebeln anbraten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Suppe ca. 15 Minuten köcheln lassen. Kokosmilch hinzufügen und das Ganze mit dem Stabmixer pürieren. Die Suppe aufkochen lassen, den geriebenen Ingwer hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.