



Möhren Kokosmilch Suppe



Zutaten für 6 Portionen

500 g Möhren
4 Kartoffeln
1 Zwiebel
50 g Ingwer
200 ml Kokosmilch
750 ml Gemüsebrühe
125 ml Orangensaft
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel kleinschneiden und in etwas Öl goldgelb andünsten.

Ingwer, Möhren und Kartoffeln kleinschneiden und zu den Zwiebeln geben und für 5 Minuten anbraten.

750ml Gemüsebrühe dazugeben und für 20 Minuten köcheln lassen.

Kokosmilch und Orangensaft hinzufügen und pürieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Tipp: Frisches Baguette schmeckt besonders gut dazu.