



## Möhren-Pastinaken Suppe



### Zutaten für 4 Portionen

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

### Zubereitung

Die Zwiebel kleinscheiden und in heißem 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.