

Kokos-Karotten-Suppe

Für zwei Personen

300 g Karotten	50 g Sellerie	2 Zwiebeln
400 ml Gemüsefond	250 ml Kokosmilch	100 ml Sahne
1 TL Butterschmalz	2 TL Chiliflocken	Kardamom, Salz, Pfeffer

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Den Sellerie ebenfalls schälen und klein schneiden. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten. Die Karotten sowie den Sellerie zugeben und kurz mitdünsten. Das Gemüse mit dem Fond aufgießen, die Chiliflocken sowie etwas Kardamom zugeben und alles circa 20 Minuten köcheln lassen. Die Kokosmilch zu dem Gemüse geben und alles pürieren. Die Sahne unterrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe auf einem Teller anrichten und servieren.

Martha Bühler-Tschikof am 20. September 2013