

# Schwarzwurzel-Kokos-Suppe

## Für 4 Portionen:

5 Schwarzwurzeln, geschält	Saft von 1 Zitrone	1 Apfel, geschält, gewürfelt
1 Gemüsezwiebel	30 g (3 EL) Butter	100 ml Apfelsaft
300 ml Gemüsebrühe	50 ml (4 EL) Kokosessig	200 ml Kokosmilch
Salz und Pfeffer	Dill	

Schwarzwurzel schälen und gut abwaschen, mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit die Stangen nicht oxidieren. Anschließend schräg in Scheiben schneiden und in Butter anschwitzen.

Zwiebel schälen und würfeln, ebenso den Apfel und beides zu den Schwarzwurzeln geben. Wenn das Ganze glasig ist mit Kokosmilch und einem Schuss Kokosessig ablöschen, Apfelsaft und Brühe dazugeben, mit etwas Salz würzen und die Suppe ca. 20 Minuten mit Deckel garen.

Anschließend die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, mit Pfeffer abschmecken und mit etwas Dill oder Kerbel garnieren.

Björn Freitag am 24. April 2022