

Wintereintopf mit Kokosmilch

Zutaten für 4 Personen

200 g	Porree
200 g	Rosenkohl
200 g	Möhren
100 g	Sellerieknolle
3	Kartoffeln
1	Rote Paprika
1-2	Zwiebeln
1 l	Heiße Gemüsebrühe
1 Dose	Kokosmilch
4	Knoblauchzehen
20 g	Ingwer, frisch
2 TL	Curry z.B. geröstetes Currypulver von India Cook
etwas	Chili
etwas	Salz und Pfeffer
etwas	Erdnussöl



Zubereitung

Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Möhren, den Sellerie und die Kartoffel schälen, die Paprika putzen und alles in Würfel schneiden. Zum Schluss die Zwiebeln und den Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Den Knoblauch pressen.

In einem großen Topf etwas Erdnussöl erhitzen. Zuerst die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten. Wenn die Zwiebeln glasig sind, den Ingwer und das Currypulver dazugeben und kurz mitrösten, damit sich die Aromen entfalten können. Mit der Gemüsebrühe und der Kokosmilch ablöschen.

Das restliche Gemüse und den Rosenkohl in die Suppe geben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Die fertige Suppe mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Arbeitszeit (ohne Wartezeit): ca. 30 Min.

Foto: w.r.wagner@pixelio.de