

Möhren-Süßkartoffel-Bananen-Curry-Suppe mit Korianderblättern

Zutaten

(Reicht für 4 Personen und dauert ca. 1 Stunde)

Möhren

Salatzwiebel ca.120 g

Süßkartoffeln

1-2 EL brauner Zucker nach Geschmack

500 ml Gemüsebrühe

Butter zum Anbraten der Zwiebel

350 ml Kokosmilch

2TL getrocknete Spicy's Korianderblätter

2-3 TL Spicy's Bananen-Curry

ein paar Spritzer Limettensaft

Zubereitung

Zwiebel schälen und klein hacken. In der Butter ca. 5 Minuten glasig schmoren, dann die Möhren und die Süßkartoffeln ebenfalls klein geschnitten hinzufügen, mit der Gemüsebrühe bedecken und ca. 20 Minuten weichkochen. Dann alles mit dem Pürierstab pürieren. Die Kokosmilch hinzufügen und noch so viel Brühe einrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Je nach Geschmack mit unserer Spicy's Bananen-Curry-Mischung, etwas Limettensaft und den Spicy's Korianderblättern abschmecken. Zur Dekoration Kokosflocken einstreuen und wer etwas Einlage möchte, kann Hähnchenbruststreifen und/oder Gemüse hinzufügen.