

Thailändische Möhrensuppe

Zutaten

(Zutaten für 2 Personen)

350 g Möhren, in Scheiben

1 Zwiebel, fein gehackt

1 kl. Stück Ingwer, gewürfelt

200 ml Kokosmilch

300 ml Gemüsebrühe

1/2 Bund Koriander, gehackt

1 TL Spicy's Mandarin Pfeffer

1 halbe rote Chilischote, fein geschnitten

½ TL brauner Zucker

Saft einer Orange

Öl, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Ingwer und Möhren hinzugeben.

Mit Brühe ablöschen und 20 Minuten köcheln lassen.

Chili, Spicy's Mandarin Pfeffer, Kokosmilch, Orangensaft und Zucker

zugeben und weitere 5 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss alles fein pürieren und den Koriander unterrühren.

Guten