

Karotten-Tomaten-Kokos-Suppe



© Stephanie Natalie

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und würfeln. In 1 EL Öl andünsten.
2. Karotten schälen und in Scheiben schneiden, Tomaten grob würfeln.
3. Karotten und Tomaten zu den Zwiebel geben und mit Kokosmilch und Brühe (gut würzen) ablöschen.
4. Alles etwa 20 Minuten köcheln lassen.
5. Dann mit dem Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Je nach Wunsch der Konsistenz der Suppe eventuell nochmal mit etwas Wasser auffüllen.

Zutaten für 4 Portionen:

1 Zwiebel

500 g Karotten

3 große Tomaten

400 ml Kokosmilch

400 ml Brühe

Salz

Pfeffer

1 EL Rapsöl