

Möhren - Kokos - Suppe

Zutaten

- ☀ 400 g Möhren
- ☀ 20 g Ingwer
- ☀ 1 Zwiebel
- ☀ 2 EL Rapsöl
- ☀ 250 ml Gemüsebrühe
- ☀ 250 ml Möhrensaft
- ☀ 200 ml Kokosmilch
- ☀ Kräutersalz
- ☀ Pfeffer
- ☀ 2 EL Kokoschips

Zubereitung

Möhren schälen und grob würfeln. Ingwer schälen und fein würfeln. Zwiebel fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Möhren, Ingwer und Zwiebel darin 2 Min. bei mittlerer Hitze andünsten. Gemüsebrühe und Möhrensaft zugießen und zugedeckt 15 Min. kochen. Alles fein pürieren. Kokosmilch zugeben, erneut aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Kokoschips bestreuen.

**GUTEN APPETIT UND VIEL SPASS BEIM NACH-
KOCHEN WÜNSCHT DAS GRÜNKÄPPCHEN**