Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Hauptmahlzeit / Suppen / Glutenfrei / Super Food / Vegan /

Karotten-Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch & Orange

Ich habe heute irgendwie eine Schreibblockade. Zum Glück keine Kochblockade. Nur soviel: Diese Suppe ist wirklich himmlisch und genau das, was ich bei diesem kalten Wetter brauche. Am Besten schmeckt sie eingemurmelt unter einer Decke auf dem Sofa mit einem guten Film. Viel Spaß beim Nachkochen!

Zutaten für ca. 6 Portionen

- 500 gr - Mohrrüben
- 1 - Süßkartoffel
- 1 - Suppengrün
- 1 - Zwiebel
- 1 Stück - Ingwer
- 1 - Orange
- 200 ml - Kokosmilch
- 1 TL - Curry-Pulver
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Das gesamte Gemüse (Karotten, Süßkartoffel, Suppengrün, Zwiebel und Ingwer) schälen und in grobe Scheiben, bzw. Würfel schneiden.
2. Alles in einen großen Kochtopf geben und mit soviel Wasser begießen, dass das Gemüse gerade bedeckt ist. Das Wasser zum Kochen bringen und das Gemüse für ca. 30 Minuten köcheln lassen.
3. Anschließend mit einem Pürierstab zu einer Suppe pürieren. Nun den Saft der Orange und die Kokosmilch, Currypulver, Salz und Pfeffer mit hinzugeben und in die Suppe einrühren.
4. Fertig!

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia