Kokos-Karotten-Suppe

Foto und Rezept Gisela Martin

Zutaten
750 gr. Karotten
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
750 ml Gemüseboullion oder 750 ml Wasser mit Suppengrundstock o.ä.
75 ml Kokoscreme
75 gr. Zuckerschoten
3 EL Kokoschips
100 ml Kochsahne

Zubereitung:
Möhren und Zwiebeln schälen und im Multizerkleinerer, feine Scheibe Nr. 2, zerkleinern.

Koch-Rührelement einsetzen, Temperatur ca. 95 Grad, Öl erhitzen und mit Koch-Rührintervallstufe 2 die Möhren und Zwiebeln ca. 3 Minuten andünsten.

Heiße Brühe sowie Kokoscreme zugeben, Spritzschutz als Deckel aufsetzen und Timer auf 20 Minuten stellen.

In Zwischenzeit Zuckerschoten putzen und klein schneiden. In kochendem Salzwasser 1 Min. blanchieren, kalt abschrecken.

Suppe in Blender umgießen und unter Zugabe der Sahne pürieren.

Mit Zuckerschoten und Kokoschips servieren.