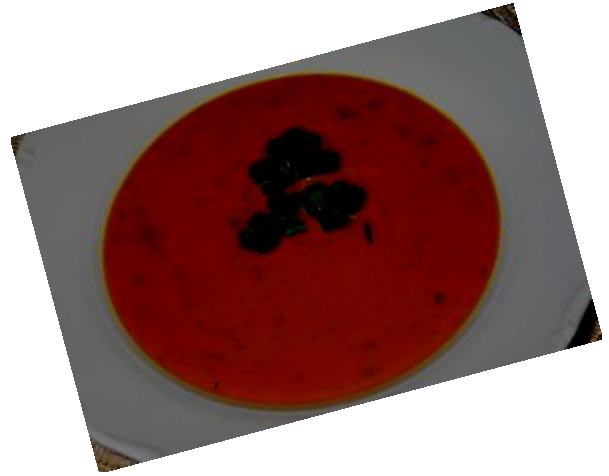


# **Süßkartoffel – Karotten – Suppe**

## **Zutaten für 6 Portionen**

- 1kg Süßkartoffel
- 3 große Karotten
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 L Wasser
- 1 Tasse Kokosmilch
- 1TL Currypulver
- Salz und Pfeffer
- 1 Bund Koriander oder Petersilie  
zum Garnieren
- etwas Olivenöl



## **Zubereitung**

Das Gemüse schälen und würfeln und danach in etwas Olivenöl anschwitzen bis es duftet. Mit dem Wasser ablöschen und das Gemüse weich kochen.

In der Küchenmaschine oder mit dem Mixstab pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz mehr Wasser zufügen.

Kokosmilch und Currypulver einrühren und wieder aufkochen. Abschmecken und servieren.

**Guten Appetit!**