

Zutatenliste

Curry-Kokos Suppe

Anzahl	Einheit	Zutat
12	Scheiben	Mini-Zwieback Klassik
2.00	Ganze (gewürfelt)	Zwiebeln
1.00	Zehe (gehackt)	Knoblauch
1.00	EL	Olivenöl
1.00	EL	Currypulver
2.00	EL	Mehl
1.00	L	Gemüsebrühe
200.00	gr (gewürfelt)	Tomaten
2.00	Ganze (gewürfelt)	Äpfel
1.00	Scheibe	Limette (unbedingt Bio!)
3.00	EL	Kokosraspel
1.00	Prise	Salz
200.00	ml	Sahne

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch in heißem Öl glasig dünsten, Curry und Mehl zugeben, anrösten. Brühe angießen, Tomaten- und Apfelwürfel, Limette und Kokosraspel dazugeben. Alles 30 Minuten köcheln lassen.

Danach Suppe durch Sieb passieren, salzen, abkühlen lassen. Sahne einrühren. Fertig.

Mini-Zwieback eignen sich hervorragend zum Eintunken