



Kohlrabi-Kokossuppe

Zutaten 8 Personen

- Olivenöl
- 1800g Kohlrabi
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Curry
- Salz, Pfeffer
- 2 l Gemüsebrühe
- 500ml Kokosmilch

Topping

- 2 Limetten
- 20 g Minze
- 40 g Erdnusskerne
grob gemahlen
oder gehackt
- etwas Salz
- etwas Ahornsirup



Zubereitung

- Den Kohlrabi putzen und in grobe Stücke schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden und in Pfanne mit etwas Olivenöl andünsten
- Kohlrabi dazu geben.
- Curry kurz mitbraten
- Das ganze mit der Brühe aufgießen und Gewürze zugeben.
- Ca. 30 Min. köcheln lassen
- Zuletzt Kokosmilch zugeben und die ganzen Zutaten pürieren und evtl. passieren.
- Mit dem Topping nach Wunsch garnieren.