



# Quinoa-Curry-Schaum-Suppe - vegan

## **Zutaten für 10 Personen:**

5 Esslöffel Olivenöl\*  
3 kleine Zwiebeln, 1 Lauchstange  
300g Quinoa\*  
3 Esslöffel Curry (mittelscharf oder scharf)\*  
2,5 Liter Gemüsebrühe, 1 Liter Kokosmilch\*  
Frischer Thymian gerebelt\*, ggf. Salz\*

**Zum Garnieren:** Frische Petersilie oder Koriander

## **Zubereitung:**

Zwiebeln und Lauch fein schneiden, beides in Olivenöl andünsten. Quinoa und Currypulver einrühren. Mit Gemüsebrühe aufgießen und aufkochen. 20 Minuten bei schwacher Hitze unter zeitweiligem Umrühren köcheln lassen. Nach 10 Minuten die Kokosmilch zugeben. Mit Thymian und ggf. etwas Salz abschmecken. Je nach gewünschter 'Konsistenz mit Kokosmilch verdünnen.

Mit dem Zauberstab mixen.

Vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln und mit den frischen gehackten Kräutern garnieren.

**Zutaten mit Sternchen \* erhalten Sie im fair**