



# Süßkartoffel-Kokos-Suppe

## **Zutaten für 6 Personen:**

4 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen  
800g Süßkartoffeln, 200g Möhren  
1l Gemüsebrühe  
600ml Kokosmilch\*  
2 Bananen  
2 TL Currypulver\*, ½ TL Chilipulver\*  
2TL Zitronensaft, Salz\* + Pfeffer\*  
etwas Kokosöl

## **Zubereitung:**

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Süßkartoffeln und Möhren schälen und würfeln.

Die Zwiebeln kurz in Kokosöl anbraten. Knoblauch, Chili- und Currypulver dazugeben und kurz mitbraten. Mit der Brühe ablöschen, Süßkartoffeln, Möhren und Kokosmilch dazu geben. Kurz aufkochen lassen und ca. 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Die Banane schälen, in Scheiben schneiden und in die Suppe geben. Noch ca. 5 Minuten weiter kochen lassen, dann die Suppe pürieren. Falls sie zu dickflüssig ist, einfach mehr Brühe oder Kokosmilch dazugeben.

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten mit Sternchen \* erhalten Sie im fair.