

Möhrensuppe mit Ingwer und Kokosmilch

Zutaten für einen großen Topf:

- 800 g Möhren
- 1 Zwiebel
- Ingwer (ein kleines Stück, etwa 1 cm groß)
- 1 Liter Wasser
- 200 ml [Kokosmilch](#)
- Currypulver
- Salz



Zum Anbraten:

- Butterschmalz (lecker ist auch Kokosöl)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Möhrensuppe kochen - so geht's:

1. Schäle die Zwiebel, schneide sie in kleine Würfel und stell sie zur Seite. Schäle den Ingwer und schneide ihn sehr klein.
2. Schäle die Möhren (dabei helfen auch Kinder sehr gern) und schneide sie in Scheiben.
3. Erhitze etwas Fett in einen großen Topf. Ich verwende gern einen Esslöffel Kräuterbutter oder Kokosöl. Gib die Zwiebel und den Ingwer hinein und brate sie glasig an. Gib einen Esslöffel Currypulver hinzu und rühre kräftig um.
4. Gib die Möhren dazu und brate sie kurz mit. Fülle den Topf dann mit soviel Wasser auf, dass die Möhren großzügig bedeckt sind. Gib außerdem einen Esslöffel Salz hinzu.
5. Koche die Möhrensuppe auf und lass sie anschließend auf mittlerer Hitze bei aufgelegtem Deckel für 20 - 25 Minuten köcheln.
6. Wenn die Möhren weich sind, pürierst du sie mit einem Pürierstab und schmeckst sie nach Belieben mit Salz ab. Wenn dir die Suppe zu dickflüssig ist, so kannst du noch etwas Wasser dazugeben und die Suppe nochmals aufkochen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

