

Chinakohlsuppe mit Kokosmilch

Eine flotte und sehr leckere Suppe für 4-6 Personen. Vegan und glutenfrei.

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit	Wartezeit
4-6 PERSONEN	8 MINUTEN	15 MINUTEN	5 MINUTEN

Zutaten

- 1000 Gramm Chinakohl
- 200 Milliliter Kokosmilch*
- 1 Liter Gemüsebrühe*
- 2 Stück Möhren
- 2 Stück Kartoffeln
- 2 Stück Knoblauchzehen
- 1 Stück Zwiebel
- 2 Teelöffel Currypulver
- 2 cm Ingwer geraspelt
- Salz und Pfeffer

Anleitungen

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen, danach in feine Würfel schneiden und zusammen mit dem Currypulver für 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze in Öl anbraten.
.....
2. Möhren und Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in den Topf geben.
.....
3. 50 Milliliter Wasser dazugeben und bei geschlossenem Deckel für 5 Minuten mitdünsten.
.....
4. Den Chinakohl waschen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden.
.....
5. Den Kohl in den Topf geben, die heiße Gemüsebrühe hinzugeben und umrühren.
.....
6. Den Chinakohl bei geschlossenem Deckel für 10 Minuten köcheln lassen.
.....
7. Danach vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer gut durchpürieren. Den geraspelten Ingwer und die Kokosmilch in die Chinakohlsuppe einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch einmal für 1-2 Minuten köcheln lassen.
.....
8. Die Suppe noch einmal final abschmecken und dann servieren. Ein paar frische Pfefferkörner sind noch ganz nett für die Optik.