

# Kokossüppchen

## Zutaten:

300 g Hackfleisch  
1 Bund Lauchzwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
150 g Möhren  
1 Stiel Zitronengras  
400 ml Kokosmilch  
500 ml Gemüsebrühe  
1 TL geriebener Ingwer  
1 TL Currypulver  
1 TL Kurkuma  
2 EL Öl  
Kokosraspel  
Salz, Pfeffer, Sojasoße



## Zubereitung:

- Möhren und Lauchzwiebeln in kleine Stücke schneiden.
- Knoblauch klein hacken.
- Hackfleisch im Öl krümelig braten.
- Möhren, Lauchzwiebeln und Knoblauch zufügen.
- Alles etwas andünsten lassen.
- Mit der Gemüsebrühe und Kokosmilch ablöschen.
- Zitronengras, Ingwer, Kurkuma und Curry zugeben.
- Etwa 15 – 20 Minuten köcheln lassen.
- Danach das Zitronengras entfernen.
- Mit den Gewürzen und der Sojasoße abschmecken.
- Suppe auf Suppentellern anrichten.
- Mit Kokosraspel bestreut servieren.