

Lauch – Erdnuss – Suppe

Zutaten:

2 Möhren
1 Stange Porree
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
150 g geröstete Erdnüsse
3 EL Olivenöl
100 ml Weißwein
750 ml Gemüsebrühe
250 ml Kokosmilch
175 ml Schlagsahne
1 EL Honig
1 EL Zucker
2 TL Currypulver
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch in kleine Stücke schneiden.
- Möhren und Porree in dünne Scheiben schneiden.
- Knoblauch, Zwiebeln und Möhren kurz im Öl andünsten.
- Mit dem Weißwein ablöschen.
- Porree, Honig, Curry und Zucker unterrühren.
- Alles noch einmal kurz andünsten.
- Gemüsebrühe zugeben und 10 Minuten köcheln lassen.
- Kokosmilch, Erdnüsse und Sahne einrühren.
- Etwa 5 Minuten köcheln lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.