



## Curry-Kokos-Kartoffelsuppe

### Zubereitung

**Kartoffeln, Karotten** und **Paprika** würfeln, **Gemüsezwiebel** in dünne Streifen schneiden, in **Margarine** andünsten und mit 1–2 EL **Curry** bestäuben.

**Ingwer** fein würfeln und in den Topf geben, ca. 5 Minuten mitbraten.

Einen Liter **Gemüsebrühe** zubereiten. Brühe und **Kokosmilch** hinzugießen, mit **Salz**, **Pfeffer** und Curry abschmecken.

Mit kross getoastetem **Graubrot** servieren.

### 4–6 Portionen

- 300–350g Kartoffeln; fest kochend
- 200g Karotten
- ½ Gemüsezwiebel
- ½ rote Parika
- ½ gelbe Paprika
- 60g Margarine
- 15g Ingwer
- Gemüsebrühe
- 350ml Kokosmilch
- Curry
- Salz
- Pfeffer
- 
- Graubrot