

Rezept

Kartoffel-Lauchsuppe mit Kokos



© Thorsten Suedfels

Info



25 Min.
Gesamtzeit

10 Min.
Zubereitungszeit

15 Min.
Kochzeit

leicht



Zutaten

für

-

4

+

Portionen

1 **Zwiebel** klein

300 g **Kartoffeln** mehligkochend

250 g **Lauch** (nur das Weiße)

1 El **Öl**

400 ml **Gemüsebrühe**

400 ml **Kokosmilch**

Salz

Pfeffer

1 El **Olivenöl**

6 El **Erdnüsse** geröstet, gesalzen

Frühlingslauch dünne Streifen zur Dekoration

Zubereitung

1. Zwiebel fein würfeln. Kartoffeln in 2 cm große Stücke, Lauch in 1 cm dicke Ringe schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel glasig braten. Kartoffeln kurz mitdünsten. Brühe angießen, aufkochen. Zugedeckt 10 Minuten köcheln.
3. Lauch und Kokosmilch zugeben. Zugedeckt weitere 5 Minuten köcheln.
4. Suppe pürieren. Salzen und pfeffern. Eventuell durch ein feines Sieb streichen. Anrichten. Mit etwas Öl beträufeln. Mit grob gehackten Erdnüssen und Frühlingslauch bestreuen.

Tipp

Nach Belieben kalt oder warm servieren