

## **Sellerie Orangensuppe mit Kokos und Feigenpesto**

aus Wehrda

Für uns als Familie ist Kochen eines der größten Hobbys. Wir lieben Kochbücher, Zeitschriften und Kochsendungen und sind immer gespannt wie die Rezepte auch dann wirklich schmecken. Selbstverständlich können wir nicht das Rad neu erfinden, aber es ist uns schon sehr wichtig immer etwas eigenes zu kreieren und dann zusammen zu kochen und zu verkosten.

### **Zutaten:**

- ½ Knolle Sellerie
- 2-3 Karotten
- 1 Zwiebel
- Saft von 2 Orangen
- 1 L Gemüsebrühe
- Kokosmilch
- Öl
- Curry Kreuzkümmel
- Chili
- Orangenmarmelade
- ca. 5 getrocknete Feigen
- Handvoll Petersilie
- Handvoll Minze
- Handvoll Walnüsse
- Salz

### **Zubereitung:**

Zwiebeln, Sellerie und Karotten schälen, grob würfeln und in circa drei Esslöffel Öl anbraten.

Mit Curry und Kreuzkümmel bestäuben und circa 1 Minute mit anschwitzen. Mit Gemüsebrühe und Orangensaft ablöschen. Chili und Salz hinzugeben und circa 20 Minuten kochen lassen. Alles gut pürieren und mit Kokosmilch und Orangenmarmelade abschmecken. Für das Pesto alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Mixer in feine Stücke zerkleinern. Die Suppe mit dem Pesto garnieren.

Guten Appetit

Hellen Müller / Marburg