

# 14) Gelbe Gemüsesuppe mit Kokosmilch

*Deutschland*

Das Turmcafé auf Spiegelslust wird von dem Verein MObiLO e.V. bewirtschaftet. In unserem Café stehen auch Tagessuppen und kleine Bistro-Gerichte auf der Speisekarte.

Die „Gelbe Gemüsesuppe“ fand immer großen Anklang bei unseren Gästen; eine ideale Wintersuppe, die durch die Gewürze „warme Füße“ macht. Auch die Farbe strahlt Wärme aus.

## **Zutaten (für 6 Portionen):**

- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL Curcuma-Pulver
- 3 EL Pflanzenöl
- 1 rote Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Stück Ingwer, 2-3 cm, fein gewürfelt
- 1 kleine frische Chili-Schote, sehr fein gewürfelt
- 1 kleiner Chinakohl, in Streifen geschnitten
- 2 Karotten, gewürfelt
- 1 Süßkartoffel, gewürfelt
- 2 Kartoffeln, gewürfelt
- ½ Paprika gelb, gewürfelt
- ½ Paprika rot, gewürfelt
- 1 l Gemüsebrühe
- 200-300 ml Kokosmilch
- frisch gepresster Zitronensaft

## **Zubereitung:**

Kümmel, Koriander und Curcuma in Öl anschwitzen. Knoblauch, Zwiebelwürfel und Ingwer dazu geben und mit andünsten. Danach Chinakohl, Karotten, Süßkartoffeln, Kartoffeln und Chiliwürfel hinzufügen und mit Gemüsebrühe auffüllen.

Ca. 20 Minuten köcheln lassen. Paprikawürfel hineingeben und Kokosmilch unterrühren.

Die Suppe in Suppenschalen füllen und etwas Zitronensaft darüber geben. Guten Appetit!

**Vegan!**