

Pastinakensuppe mit Kokosmilch

Für 4 Personen

1 Knoblauchzehe
1 Stängel Lauch
2 EL Olivenöl
500g Pastinaken
1 Liter Gemüsebouillon
3-4 EL Kokosmilch

Einfacher geht es nicht: Gemüse rüsten: alles schälen und in Ringe schneiden. Knoblauch und Lauch in Olivenöl anbraten, Pastinaken nach ca. 3 Minuten zufügen und mit Gemüsebouillon ablöschen. Aufkochen und nach ca. 20 Minuten ist die Suppe gar. Alles pürieren und am Schluss die Kokosmilch zufügen. Mit Paprika und wenig Kokosmilch, die man mit einem kleinen Löffel auf die Suppe verteilt, ganieren.