



LINSEN-KOKOSSUPPE MIT CHILI (VEGAN)

ZUTATEN

- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 1** Ingwer (3 cm)
- 1** Chili entkernt
- Wenig** Lauch, Sellerie, Rübli
- 1 TL** Currypulver
- 30 g** Kokosbutter oder Öl
- 150 g** Rote Linsen
- 700 g** Wasser
- 1 – 2 TL** Gemüsebouillon
- 500 g** Kokosmilch
- 1** Limette Saft
- Wenig** Kräutersalz
- Wenig** Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten bis und mit Rübli in den Mixtopf geben und 4 Sek. / Stufe 5 zerkleinern
2. Currypulver und Kokosbutter oder Öl dazugeben und 2 Min. / 100° / Stufe 2 andünsten
3. Linsen, Wasser und Gemüsebouillon begeben, 25 Min. / 100 ° / Stufe 1.5 köcheln lassen
4. Kokosmilch und Saft von ½ oder einer ganzen Limette begeben
5. Alles zusammen 1 Min. / Stufe 8 fein pürieren
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken