

## Kokossüppchen

Himmlisch cremig, ansprechend sonnengelb und unschlagbar gesund: Das Kokossüppchen.



### Zutaten für 4 Personen:

- ½ große Sellerieknolle
- 1 rote Paprika
- 1 Schalotte
- 1 kleines Stück Ingwer
- 1 große Möhre
- 1 Apfel
- 1 l Gemüsebrühe
- 200 ml Kokosmilch
- 1 EL Currypulver
- 1 TL Paprikapulver scharf
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Saft einer Limette
- 1 Schuss Essig (z.B. Kokosessig)
- Salz
- Öl zum Anbraten

### Zubereitung:

- Sellerie, Möhre, Apfel und Schalotte schälen und in 1-2 cm große Würfel schneiden. Paprika entkernen und ebenfalls würfeln.
- In einem Topf Schalottenwürfel in etwas Öl andünsten, Sellerie und Paprikapulver dazugeben und kurz mitrösten. Dann restliches Gemüse und den Apfel dazugeben, nach kurzer Zeit mit Gemüsebrühe ablöschen.

- 
- Für ca. 20 Minuten köcheln lassen, dann mit einem Pürierstab oder Standmixer pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb streichen. (Den Topf müssen Sie nicht spülen, der wird gleich wieder gebraucht.)
  - Die Suppe zurück in den Topf geben. Mit Kokosmilch, Currypulver, Vanillezucker, Limettensaft und einem Schuss Essig verfeinern.
  - Mit Salz abschmecken und noch einmal aufkochen.