

Karotten-Kokos-Curry-Suppe

Für zwei Personen

300 g Karotten	1 Ciabatta	1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen	1 TL Sambal Oelek	6 EL Olivenöl
200 ml Kokosmilch	50 ml trockener Rotwein	400 ml Gemüsefond
2 EL Currypulver	schwarzer Pfeffer, Salz	

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Karotten von den Enden befreien, schälen und fein schneiden. Den Knoblauch abziehen und pressen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und eine Knoblauchzehe darin anschwitzen. Anschließend die Karotten und das Currypulver hinzugeben und mit anschwitzen. Das Ganze mit dem Rotwein ablöschen. Anschließend den Gemüsefond hinzugeben und alles zugedeckt circa 15 Minuten köcheln lassen. Ein paar Scheiben vom Ciabatta schneiden. Eine Pfanne erhitzen. Die Baguettescheiben mit dem restlichen Olivenöl und dem restlichen Knoblauch bestreichen und in der Pfanne rösten. Das Sambal Oelek zur Suppe geben und alles pürieren. Anschließend die Kokosmilch hinzugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Karotten-Kokos-Curry-Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit dem Ciabatta garnieren und servieren.

Catharina Appelhagen am 19. Juni 2012