

## Curry-Pastinaken-Suppe

1	Schalotte	
10 g	Ingwer	und
1	Knoblauchzehe	schälen, schneiden und mit
1 EL	Butter	andünsten.
400 g	Pastinaken	
200 g	Möhren	und
100 g	mehligkochende Kartoffeln	schälen, in Würfel schneiden und mit
1 bis 1,5 l	Gemüsebrühe	
2 TL	Curry	sowie
	Salz und Pfeffer	zu den Zwiebeln geben und garen. Anschließend fein pürieren.
350 ml	Kokosmilch	dazugeben, kurz aufkochen lassen und mit
	gehacktem Koriander	servieren.

**Guten Appetit!**