

# Möhren-Orangen-Kokos-Suppe



## Zutaten für 2 Personen

800 g Möhren / Karotten (ungeschält)  
1 Zwiebel  
2 Orangen  
Einige Blätter Koriander  
1 EL Olivenöl  
400 ml Kokosmilch  
500 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer und Chilipulver  
Crème fraîche nach Belieben

Die Zwiebel und die Möhren schälen und beides in grobe Stücke schneiden. Die Orangen auspressen. Den Koriander waschen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen.

Etwas Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel und Möhren darin ca. 2 Minuten anbraten. Nun das Gemüse mit der Gemüsebrühe ablöschen und den Orangensaft sowie die Kokosmilch hinzugeben. Das Ganze 25 – 30 Minuten kochen, bis die Möhren weich sind.

Nun alles fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Die Suppe mit etwas Crème fraîche und Koriander garnieren.

Guten Appetit!