



Randen-Kokos-Curry Suppe

Zutaten: Ergibt 900ml Suppe, 4 Portionen à je 220-225ml Suppe

1 EL	Erdnuss-/Rapsöl
300 g	Rohe Randen vorzugsweise Bio
200ml	Gemüsebouillon
400ml	Kokosmilch
1 EL	Currypulver
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Randen mit einer Bürste waschen, an den Enden beschneiden und in kleine Stücke schneiden.

Öl erwärmen.

Currypulver & Randen hineingeben und rundum kurz anbraten

Mit Gemüsebouillon auffüllen und weichkochen. Ca. 10-30 Minuten je nach Grösse der Randenstücke.

Danach Kokosmilch dazugeben und mit dem Mixstab oder im Blender/Mixer alles pürieren.

Wenn die Suppe zu dick ausfällt mit ein wenig Kokosmilch oder Bouillon verflüssigen.

Mit Salz und Pfeffer je nach Geschmack & Bedarf abschmecken.

Suppe in warme Teller oder Cappuccino-Tassen füllen und evtl. mit warmem Milchschaum servieren (aus dem Milchschaumer wie für Cappuccino). Siehe Titelbild.

Nutze deine Geräte Tipp!

Rezept einfach im Thermomix machen☺

kochevents.ch GmbH
Miriam Monari

info@kochevents.ch
www.kochevents.ch

 **kochevents.ch**
Zürich | Bern | Basel