

## Linsen-Kokos-Suppe

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
1 Zwiebel, fein gehackt  
Je 200 g Rüebli und Sellerie, in Stücken  
1 EL Butter  
1 EL rote oder gelbe Currypaste  
1,2 l Gemüsebouillon  
120 g rote Linsen  
1,5 dl Kokosmilch  
Einige Kräuterzweige, z.B. glattblättrige  
Petersilie oder Koriander



© le menu

### Zubereitung

**ZUBEREITEN** Knoblauch, Zwiebel und Gemüse in der heissen Bratbutter 3–4 Minuten andämpfen. Currypaste begeben, kurz mitdämpfen. Mit Gemüsebouillon ablöschen, aufkochen. Linsen begeben und ca. 20 Minuten gar kochen. Kokosmilch begeben, aufkochen, Suppe nach Belieben pürieren. Mit Petersilie oder Koriander anrichten.

**Tipp** Dazu passt Fladenbrot.

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

