



## **Coco Tara Kokos-Möhren-Suppe**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

1	St	Zwiebel
1	Z	Knoblauch
5	St	Möhren, mittelgroß
2	EL	Butter
	etwas	Salz
	etwas	Pfeffer
1	St	Ingwer
100	g	Zuckerschoten
200	ml	Coco Tara Coconut Milk
	etwas	roter Tabasco
2	EL	Sojasoße

Zwiebel und Knoblauch würfeln. 4 geschälte Möhren ebenfalls würfeln.

1 EL Butter zerlassen, Zwiebel, Knoblauch und Möhren darin anschwitzen. Mit 3/4 l Wasser ablöschen, salzen, pfeffern und aufkochen lassen. Ca. 20 Min. köcheln lassen.

Ingwer schälen, von den Zuckerschoten die Spitzen abschneiden. Ingwer, übrige Möhre und Zuckerschoten in feine Streifen schneiden. In restlicher Butter innerhalb von ca. 7 Min. dünsten. Salzen und pfeffern.

Coco Tara Coconut Milk in die Suppe geben, mit Salz, Tabasco und Sojasoße abschmecken, mit den Gemüestreifen in Suppentassen anrichten.