



## **Scharfe Coco Tara Linsen-Kokos-Suppe**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

1	St	Zwiebel
1	St	Karotte
2	St	Chilischoten
2	EL	Pflanzenöl
250	g	grüne Linsen
800	ml	Gemüsebrühe
100	g	Cocktailtomaten
400	ml	Coco Tara Coconut Milk
2	Stg	Frühlingszwiebeln

Die Zwiebel und die Karotte schälen und klein schneiden. Die Chili entkernen und in kleine Ringe schneiden. Die Cocktailtomaten halbieren und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Öl im Topf heiß werden lassen, Zwiebeln, Karotte und Chili andünsten lassen. Die Linsen dazugeben und mit Brühe aufgießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen bis die Linsen gar sind. Ab und zu umrühren.

Coco Tara Coconut Milk dazugießen und noch mal aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomatenhälften und die Frühlingszwiebeln in die Suppe geben. Heiß servieren.