

HÜHNER-KOKOS-SUPPE mit Brokoli und Möhren

ZUTATEN

für 4 Portionen

1 Zwiebel gewürfelt
1 EL Olivenöl
1 große Möhre, fein gewürfelt
300 g Brokkoli, in feine Röschen zerteilt
Ca. 50 g b*Walnussbruch
1-2 TL Currypaste
1 TL Kurkumapulver
1 Glas b*Hühnerbrühe
1 Dose b*Kokosmilch, 400 ml
Salz

... SO GEHT'S

1. Zwiebel in etwas Olivenöl anschwitzen,
2. einen Teelöffel Currypaste und die Möhrenwürfel hinzugeben, kurz mit braten,
3. das Kurkumapulver hinzugeben, mit 100 ml Hühnerbrühe (ohne Fleisch) ablöschen und 8 Minuten köcheln lassen.
4. Die Brokkoliröschen hinzugeben und nochmals 12 Minuten leicht köcheln lassen.
5. In der Zwischenzeit den Walnussbruch grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
6. Restliche Hühnerbrühe und Kokosmilch hinzugeben und die Suppe erhitzen.
7. Mit Sambal Olek und Salz abschmecken.
8. Die angerösteten Walnussstücke als Topping über die Suppe geben.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT