

## Kokos- Lemongrass-Suppe



- 3 Schalotten
- 0.5 Bund Petersilie glattblättrig, oder frischer Koriander
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 4 dl Kokosmilch
- 80 g Ingwer frisch
- 6 dl Gemüsebouillon
- 0.5 Teelöffel Currypulver
- 1 Tr. Lemongrass-Ö (Zahnstocher-Technik)
- Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle

Nach Lust und Laune kann das Rezept angepasst werden. Im Winter gebe ich gerne Kartoffeln oder Sellerie dazu und im Frühling schmeckt die Suppe herrlich mit Spargeln. Wer möchte kann auch noch Pouletbruststückli mitköcheln lassen. Für alle die es scharf mögen können noch Chili-Schoten dazugegeben werden. Ä Guätä!