

# Curry-Spinat-Suppe



## Zutaten:

500g Wurzelspinat, 20g Ingwer (frisch), 3 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 3 El Sonnenblumenöl, 1 El rotes Currypulver, 300ml Kokosmilch (ungesüßt), Salz, Pfeffer, Zucker, Saft von 1 Limette

## Zubereitung:

Spinat gründlich waschen und abtropfen lassen. Die Stiele getrennt von den Blättern klein schneiden. Blätter grob hacken, eine Handvoll Spinat als Einlage beiseite legen. Ingwer schälen und fein würfeln, Zwiebeln und Knoblauch ebenso.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Spinatstiele und Ingwer darin weich dünsten. Currypulver zugeben und kurz mitdünsten. Kokosmilch und 600 ml Wasser zugießen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und 1 El Zucker würzen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Spinatblätter nach 5 Minuten zugeben.

Die Suppe portionsweise im Küchenmixer pürieren. Mit Salz, Zucker und Limettensaft würzen.

Gutes Gelingen 😊