

Foodblog von Lena

## Gemüsecremesuppe



### Zutaten für einen Topf

- 3 Karotten
- 4 Kartoffeln
- 1 Kohlrabi
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Stange Lauch
- 1 L Gemüsesuppe
- Currypulver, Salz, Pfeffer

### Zubereitung

1. Das Gemüse waschen, schälen und würfeln bzw. ringelig schneiden.
2. Mit Gemüsesuppe oder Wasser aufgießen.
3. In einem Topf ein wenig Kokosfett erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
4. Das restliche Gemüse dazugeben und mitrösten.
5. Mit der Gemüsesuppe ablöschen und aufgießen. Mit Curry, Salz und Pfeffer würzen.
6. So lange kochen bis das Gemüse weich ist (ca. 20 - 30 Minuten)
7. Die Suppe pürieren und noch einmal nachwürzen, wenn nötig.
8. Anrichten und heiß genießen!

**Viel Freude beim Nachkochen!**

