

# Rote Rüben Suppe mit Kokos

## Zutaten

1 große Zwiebel

900 g Rote Rüben, *frisch mit Schale gewogen*

900 ml Gemüsebrühe

400 ml Kokosnussmilch (*z.B. KATI von EZA, die ist super cremig*)

1/2 daumengroßes Stück Ingwer

2 EL Limettensaft

1 EL Kokosöl

1 TL Kreuzkümmel, *gemahlen*

1 TL Lemongras, *getrocknet und gemahlen*

Salz

etwas Chili, *gemahlen*

## Zubereitung

Zwiebel würfelig schneiden und im Kokosöl anschwitzen, die Rote Rüben schälen, würfeln und ebenfalls kurz anschwitzen. Den Ingwer schälen, kleinwürfelig geschnitten dazugeben, ebenso die Gewürze - mit Gemüsebrühe aufgießen. Bei kleiner Hitze köcheln bis die Roten Rüben weich sind und gemeinsam mit der Kokosnussmilch und dem Limettensaft in einem Standmixer cremig pürieren. Die Suppe abschmecken und mit Pflanzensahne und gerösteten Kokosnusschips dekorativ anrichten.