

Zitronengrassüppchen

2	Schalotten
1kl.	Knoblauchzehe
500gr.	Möhren
1	Pastinake (150gr.)
4	Zitronengrasstängel
2 EL	Rapsöl
800ml	Gemüsebrühe
200ml	Kokosmilch
	Salz
1TL	Milder Curry
	Kresse

Schalotten und Knoblauch grob schneiden. Möhren und Pastinake in 1cm große Stücke schneiden. Die Zitronengrasstängel mehrere Male von beiden Seiten einschneiden, sodass sie wie Rührbesen aussehen. Die Hälfte des Öls erhitzen und Schalotten, Knoblauch, Pastinaken und Möhren darin kurz anbraten. Dann mit Gemüsebrühe ablöschen und 15 Minuten bei mittlerer Hitze mit den zusammengebundenen Zitronengrasstängel garen. Dann das Zitronengras entfernen, die Suppe pürieren und mit Kokosmilch, Salz und Curry abschmecken. Mit etwas Kresse beim anrichten garnieren.