

Erbsen-Kokos-Suppe

- 200g Eiweisserbsen
- 1 Zwiebel, gehackt
- 250 ml Kokosmilch, alternativ Kokosmilchflocken
- Gemüsebouillon
- Ingwer
- Pfeffer
- Je nach Geschmack Zitronengras frisch oder als Pulver

Vorbereitung

Eiweisserbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Anleitung

1. Zwiebel in etwas Butter andämpfen.
2. Eiweisserbsen abtropfen mit dem Bouillon und, wenn gewünscht mit dem frischen Zitronengras, zu den Zwiebeln geben.
ca. 30 min. köcheln lassen.
3. Zitronengras herausnehmen
Kokosmilch dazugeben, nochmals ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, gelegentlich umrühren.
4. Suppe fein pürieren
5. Mit Ingwer und Pfeffer abschmecken.

wer mag...

... etwas geröstetes Trockenfleisch und/oder Baumnüsse als Topping.
Etwas Vollrahm zum Verfeinern