

Cremig & exotisch: Kokos-Kartoffel-Suppe mit Pumpernickel-Crumble

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



dem kleinen geschmacklichen Abstecher in die Karibik wieder zurück in die deutsche Heimat.

- 1 -

Für die Suppe Kartoffeln und Zwiebeln schälen und würfeln. Sellerie kleinschneiden.

- 2 -

Zwiebeln in Öl glasig dünsten. Sellerie dazugeben und 10 Minuten mit rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Gemüse mit Brühe ablöschen und Kartoffeln zugeben. Aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

- 4 -

Für den Crumble Butter in einer Pfanne zerlassen und Pumpernickel hineinbröseln. Ca. 5 Minuten rösten, dabei immer wieder umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 5 -

Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Kokosmilch und Kokoscreme zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Schnittlauch hacken und über die Suppe geben. Mit Pumpernickel-Crumble servieren.

Zutaten für 4 Portionen

Für die Suppe

10 mittelgroße Kartoffeln
2 Zwiebeln
2 Stangen Sellerie
500 ml Gemüsebrühe
1 Dose Kokosmilch
2 Esslöffel Kokoscreme
Muskat
Salz, Pfeffer
1 Esslöffel Öl
1/2 Bund Schnittlauch

Für den Crumble

2 Scheiben Pumpernickel
2 Esslöffel Butter
Salz, Pfeffer

Besonders Zubehör

Stabmixer

Kokos und Kartoffel sind ein hervorragendes Paar. In einem cremigen Süsspchen ergänzen sich die beiden perfekt und vereinen auf dem Löffel einen deutschen Klassiker mit dem Geschmack nach Urlaub. On top gibt's würzigen Pumpernickel-Crumble. Der holt einen nach