

Zutaten

- 200 g Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- eine kleine Knolle Ingwer
- 1 EL gelbe Currypaste
- 100 ml Orangensaft
- 600 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Kokosmilch, ungesüßt
- 3 EL Mango Chutney

Suppen, Vorspeise

Cappuccino vom gelben Curry mit Entensaté

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Cappuccino vom gelben Curry mit Entensaté. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. frische Koriander
2. Sonnenblumenöl
3. Salz, Pfeffer
4. Karotten, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln schälen, anschließend in grobe Würfel schneiden. In einem großen Topf glasig anschwitzen
5. Zwiebeln, Knoblauch und Karotten in Sonnenblumenöl glasig anschwitzen, dann die Currypaste hinzugeben und leicht angehen lassen. Mit Orangensaft ablöschen, dann die Gemüsebrühe auffüllen. Das Süppchen für 15 Minuten leicht köcheln lassen, das Mango Chutney und die Kokosmilch hinzugeben, anschließend im Stand-mixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Mit frischen Korianderblättern garnieren.