



Hühner-Kokos Suppe mit Brokkoli und Möhre

Wärmt bei kaltem Wetter von innen und darf im Winter einfach nicht fehlen: eine gute Hühnersuppe! Damit es nicht langweilig wird, haben wir für unser neues Rezept bioladen*Kokosmilch verwendet und noch frischen Brokkoli und Möhren hinzugefügt. Super schnell zubereitet und einfach lecker!

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Zwiebel gewürfelt
- 1 EL Olivenöl
- 1 große Möhre, fein gewürfelt
- 300 g Brokkoli, in feine Röschen zerteilt
- Ca. 50 g bioladen*Walnussbruch
- 1-2 TL Currypaste
- 1 TL Kurkumapulver
- 1 Glas b*Hühnerbrühe
- 1 Dose bioladen*Kokosmilch, 400 ml
- ½ bis 1 TL Sambal Olek
- Salz

Zubereitung:

Zwiebel in etwas Olivenöl anschwitzen, einen Teelöffel Currypaste und die Möhrenwürfel hinzugeben, kurz mit braten, das Kurkumapulver hinzugeben, mit 100 ml Hühnerbrühe (ohne Fleisch) ablöschen und 8 Minuten köcheln lassen. Die Brokkoliröschen hinzugeben und nochmals 12 Minuten leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Walnussbruch grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Restliche bioladen*Hühnerbrühe und bioladen*Kokosmilch hinzugeben und die Suppe erhitzen. Mit Sambal Olek und Salz abschmecken. Die angerösteten Walnussstücke als Topping über die Suppe geben.

Guten Appetit!

Guten Appetit!