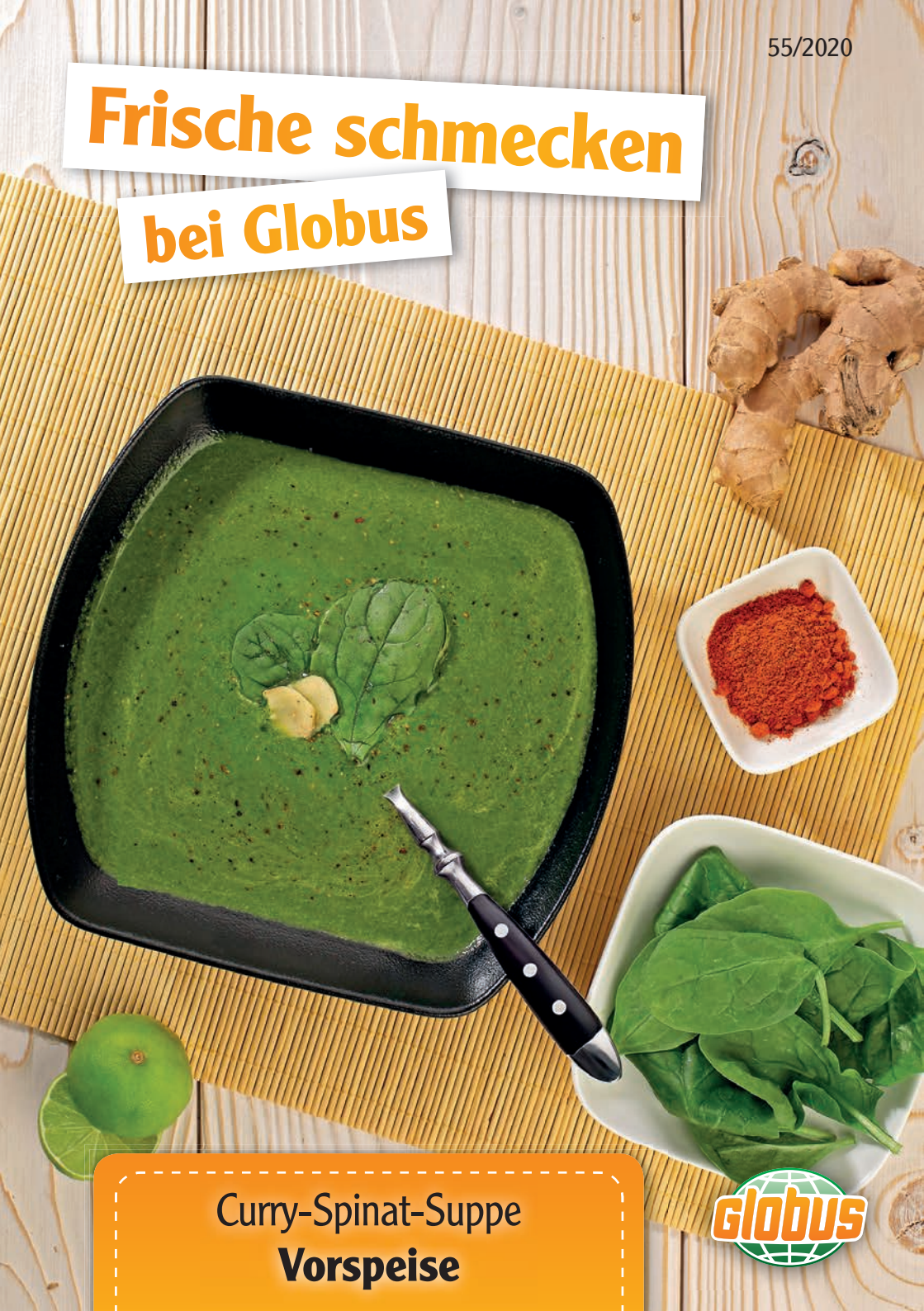
Frische schmecken bei Globus



Curry-Spinat-Suppe

Vorspeise

Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:
500 g Blattspinat
20 g frischer Ingwer
3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
3 EL Sonnenblumenöl
1 EL rotes Currypulver
300 ml Kokosmilch, ungesüßt
600 ml Wasser
Salz, Pfeffer
1 EL Zucker
Saft von 2 Limetten

4 Personen

ca. 25 Minuten

Zubereitung:

Den Blattspinat gut waschen, abtropfen lassen und grob hacken. Den Ingwer, die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin dünsten. Das Currypulver, die Kokosmilch und 600 ml Wasser zugießen und aufkochen. Die Spinatblätter für 5 Minuten hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Suppe pürieren und mit Limettensaft abschmecken.