



BioGourmet

Zutaten für 4 Personen

2 EL Bratöl von BioGourmet
2 Stück frische Kurkuma
1 kleines Stück Ingwer
1 Zwiebel
1 Kartoffel
3 Karotten
1 Pastinake
1 Orange
1 Brühwürfel mit Huhn von BioGourmet
1 Dose Kokosmilch von BioGourmet
1 Block Halloumi
etwas Öl
Salz, Pfeffer

Kurkumasuppe mit Halloumi-Croûtons

Diese Suppe verbindet die leicht würzige Note von frischer Kurkuma und Ingwer mit der fruchtigen Note von Orange. Karotten, Pastinake und Kartoffel sorgen für eine cremige Basis, während Kokosmilch die Suppe sanft abrundet. Herzhaft gebratene Halloumi-Croupons setzen einen würzigen Kontrast und geben der Suppe zusätzliche Textur. Die kräftige Hühnerbrühe macht das Gericht besonders wärmend und nahrhaft – ideal für die kalte Jahreszeit.

Zubereitung

Kurkuma, Ingwer, Zwiebel, Karotten und Pastinake und Orange schälen und klein schneiden.

1 EL Bratöl in einem Topf erhitzen. Zuerst Zwiebel, dann Ingwer, Karotten, Pastinake und Kurkuma anbraten.

Den Brühwürfel in den Topf geben und mit 600 ml Wasser und der Kokosmilch ablöschen, dabei 2-3 EL Kokosmilch zurückhalten. Die Orange dazu geben und auf mittlere Stufe köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Die Suppe cremig pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Halloumi in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Bratöl goldbraun anbraten.

Servieren: Suppe in Schalen füllen, mit Halloumi-Croupons und einem Klecks Kokosmilch garnieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte