

**Curry-Kokos-Suppe mit Limette (Vegan)** 🌿 🥥 🍋

**Zutaten (für 4 Personen):**

- 1 EL Kokosöl oder Rapsöl
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Stück Ingwer (ca. 3 cm), gerieben
- 2 TL gelbe Currypaste (oder Currypulver)
- 800 ml Gemüsebrühe
- 400 ml Kokosmilch
- 2 Karotten, in dünnen Scheiben
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 100 g rote Linsen
- Saft & Abrieb von 1 Bio-Limette
- 1 TL Sojasauce oder Tamari
- Salz & Pfeffer nach Geschmack
- Frische Korianderblätter & Chiliflocken (optional)

**Zubereitung:**

1. **Anbraten:** In einem großen Topf das Kokosöl/Rapsöl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin glasig anbraten. Currypaste oder -pulver hinzufügen und kurz mitrösten.
2. **Flüssigkeit & Linsen:** Mit Gemüsebrühe ablöschen, dann Kokosmilch, Karotten, Paprika und Linsen hinzufügen. Alles gut umrühren.
3. **Köcheln:** Die Suppe auf mittlerer Hitze ca. 15–20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich und die Linsen gar sind.
4. **Abschmecken:** Limettensaft und -abrieb einrühren, mit Sojasauce, Salz und Pfeffer würzen.
5. **Servieren:** In Schalen füllen, nach Belieben mit Koriander und Chiliflocken garnieren und genießen!

Guten Appetit!