



Rezept für Kokossuppe mit Grünkohl

300 g Süßkartoffel

200 g Grünkohl
schneiden.

1 kleine Chilischote

1 Stück Ingwer

1 Limette

½ l Gemüsebrühe

400 ml Kokosmilch

Salz

Basilikumblätter

schälen, waschen und in ½ cm dicke Streifen schneiden.

waschen, die Blätter von den Stielen abzupfen und dann in Streifen

waschen und den Stiel abschneiden. Die Schote mit den Kernen fein hacken.
schälen und ebenfalls hacken.

heiß waschen und abtrocknen. Dann die Schale abreiben und den Saft
auspressen.

zusammen mit

in einem Topf erwärmen. Süßkartoffel, Grünkohl, Chili und Ingwer in den Suc
geben und in etwa 8 Min. bissfest kochen. Mit der Limettenschale und dem -
saft sowie

abschmecken.

klein hacken und die Suppe damit vor dem Servieren bestreuen.