



Linsen-Kokos-Suppe mit grünem Spargel

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 160 g Pizzatomaten
(Tomatenstücke Konserve)
- 200 g grüner Spargel
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel
- 140 g rote Linsen
- 400 ml Gemüsebrühe
- 160 ml Kokosmilch
- 200 g frischer Spargel
- Öl/Butter zum Anbraten
- Chili, Kurkuma und Salz



Zubereitung:

Die Zwiebel schälen in feine Würfel schneiden und in Öl glasig anschwitzen.

Rote Linsen, Tomatenwürfel und Kokosmilch hinzufügen und gut verrühren. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Chili und Kurkuma abschmecken.

Spargel waschen, die unteren Enden abschneiden und kurz blanchieren. In schräge Stücke schneiden, kurz noch in Butter anbraten und in die Suppe geben.

Mit Baguette servieren.

Guten Appetit!

