



KOCH.art

Leitl  VITAL
BAUEN
GESUND
LEBEN

Gericht: Kokos-Karotten-Suppe mit Käsestangerl

Köche: Edith Birklbauer und Rrezarta Ramadani, Organisation Finanzen und Finanzbuchhaltung

Vorspeise

Für 5 Personen

Zutaten Suppe:

420 g Karotten
450 g Kokosmilch
30-50 g Schalottenwürfel
1 l Gemüsebrühe
1 TL Curry
Chili nach Belieben
Salz, Pfeffer
Öl

Zutaten Stangerl:

1 Pkg Blätterteig
Mozzarella (gerieben)
Kümmel (ganz)
1 Eigelb

Zubereitung:

Karotten in kleine Stücke schneiden. Schalotten und Öl hell anrösten, Karotten begeben und kurz durchrösten. Mit Kokosmilch aufgießen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Gewürze begeben und ca. 10-15 Min. weich kochen. Mit dem Mixstab fein pürieren und nochmals würzig abschmecken. Den Blätterteig in Streifen schneiden und eindrehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Eigelb bestreichen und mit Mozzarella und Kümmel nach Belieben bestreuen.

TIPP: Mit Ingwer, Kreuzkümmel, Orangen- oder Zitronenschale, Kurkuma, Kardamom, Paprikapulver oder Nelkenpulver geschmacklich variieren.