



## GRÜNE KOKOS-FENCHELSUPPE

### Zutaten (2 Portionen)

½ kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 cm Ingwer  
2 große Karotten  
1 Fenchel  
½ Dose Kichererbsen (ca. 120 g)  
600 ml Gemüsebrühe  
100 ml Kokosmilch  
1 TL Kurkuma  
Chiliflocken  
3 TL grünes Currypulver  
Salz  
Pfeffer  
frisch gehacktes Koriandergrün



### Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel hacken. Ingwer schälen und klein hacken.
2. Karotten und Fenchel waschen, Karotten der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Den Fenchel ebenso halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
3. In einem Topf das Rapsöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch leicht anbraten, bis sie etwas Farbe angenommen haben.
4. Karotten und Fenchel zugeben, kurz mitbraten und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Kurkuma, Chili und Currypulver zugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist.
5. Kichererbsen und Kokosmilch zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, gehacktes Koriandergrün zugeben und servieren.

Dazu passen z.B. Reismudeln aber auch ganz einfach ein Stück Brot oder Gebäck.