

## Currycappuccino



### Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 30 Minuten köcheln lassen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 330 kcal

Eiweiss: 5 g

Fett: 27 g

Kohlenhydrate: 17 g

### Zutaten für 4 Portionen

1	Zwiebel
100 g	Sellerie
1	kleiner säuerlicher Apfel
2 EL	Erdnussöl
2 EL	Kokosflocken
2 EL	Currypulver
3	Kaffirlimettenblätter
0.5	Banane
3 dl	Gemüsebouillon
5 dl	Kokosmilch
	Salz
2 dl	Magermilch

### Zubereitung

1. Zwiebel, Sellerie und ungeschälten Apfel grob schneiden. Mit Kokosflocken im Öl ca. 3 Minuten anbraten. Mit der Hälfte des Currys bestäuben. Limettenblätter, Banane, Bouillon und Kokosmilch begeben. Ca. 30 Minuten köcheln lassen. Fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz abschmecken. In Tässchen giessen. Etwas Milch aufschäumen. Auf die Suppen geben. Mit Curry bestäuben und servieren.