

Rote Currysuppe

1 EL	Olivenöl	
1	Zwiebel gehackt	
1	Knoblauchzehe gehackt	andämpfen
1	Zitronengrasstängel	unterster Teil ganz fein schneiden, zugeben, mitdämpfen
3-4 EL	rote Currypaste	zugeben mitdämpfen
5 dl	Kokosmilch	zugeben aufkochen
2 dl	Bouillon	
1 EL	Zucker	zugeben
1	Limone	Schale und Saft zugeben
200 g	Kartoffeln festkochend	schälen, in kleine Würfel schneiden, zugeben, weich kochen
½	rote Peperoni	weisse Teile entfernen, waschen, in kleine Würfeli schneiden, mit den Kartoffeln zur Suppe geben, weich kochen
		in vorgewärmte Suppenschalen geben
	Korianderblättchen	einige Korianderblättchen darüber streuen