Stangensellerie - Kokos – Suppe

Zutaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
10 g Ingwer
1 Kartoffel
300 g Staudensellerie
2 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer
500 ml Gemüsebrühe
400 ml Kokosmilch
2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung
Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Kartoffel schälen und klein schneiden. Sellerie waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Etwa vier Esslöffel davon zur Seite geben, den Rest mit dem übrigem Gemüse in einem Topf im Öl 4-5 Minuten andünsten. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit der Brühe auffüllen. Etwa 20 Minuten köcheln lassen. Kokosmilch zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Suppe mit einem Mixstab fein pürieren. Zum Servieren in Schalen füllen, mit übrigem Sellerie toppen und mit Petersilie bestreut servieren.