



## Erdnuss-Suppe

### Zutaten

- 1 Knoblauchzehe(n)
- 150 g Erdnüsse, geröstet und gesalzen
- 3 Stängel Koriander
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 750 ml Wasser
- 3 TL Maggi Klare Brühe, Glas
- 400 ml Kokosmilch
- 100 g Erdnussbutter crunchy
- 2 EL Sherry
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Chilipulver
- etwas Soßenbinder für helle Soßen

### Zubereitung

1. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Erdnüsse ebenfalls fein hacken und ca. 1/4 davon für die Garnitur beiseitelegen. Koriander waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.
2. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Den Knoblauch darin kurz anschwitzen. Gehackte Erdnüsse zugeben.
3. Mit Wasser aufgießen und MAGGI Klare Brühe darin auflösen. Kokosmilch zugeben und zum Kochen bringen. Erdnussbutter zugeben und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Mit Sherry abschmecken. Die Suppe mit Soßenbinder zur gewünschten Konsistenz abbinden. Die Suppe in Tassen anrichten und mit den restlichen Erdnüssen und dem Koriander bestreut servieren. Dazu Baguette servieren.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	13 g
Energie	440 kcal
Fett	35 g
Protein	17 g

⌚ 20 Minuten

⊕ 4 Portionen