

# CURRY CAPPUCCINO

---

## Zutaten

- 1 Zwiebel
- 100g Sellerie
- 1 kleiner säuerlicher Apfel
- 2 EL Erdnussöl
- 2 EL Kokosraspel
- 2 EL [Curry Bengal](#)
- 3 [Kaffirlimettenblätter](#)
- ½ Banane
- 3 dl [Gemüsebouillon](#)
- 5 dl Kokosmilch
- Salz
- 2 dl Magermilch

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.

*La Cucina*

