



## Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 3 Stangen Lauch
- 250 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 2 EL Amaretto
- 1 EL Öl und 1 EL Butter
- 400 ml Hühnerbrühe
- 400 ml Kokosmilch
- Salz & Pfeffer

## Tipp:

Nach Belieben mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Die Suppe kann kalt, lauwarm oder heiß serviert werden.

## *Kokos-Vichyssoise*

*4 Portionen*

## Zubereitung

Die Zwiebel pellen und in feine Ringe schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfeln.

Anschließend alles in einer Mischung aus 1 EL Öl und 1 EL Butter andünsten, mit Hühnerbrühe aufgießen, zum Kochen bringen und zugedeckt etwa 15 Min. garen.

Die Suppe dann pürieren und die Kokosmilch zugeben und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

*Der multi Ernährungsservice wünscht  
viel Spaß beim Ausprobieren und  
Guten Appetit!*