

Kürbissuppe

Ihr braucht:

- 1,5kg Hokkaidokürbis
- 200g Möhren
- 200g Kartoffeln
- 400ml Kokosmilch
- 3cm Ingwer
- 1 Zwiebel
- 1 L Gemüsebrühe
- Butter
- Salz, Pfeffer
- Chili
- Kürbiskerne

So geht's:

Möhren, Kartoffeln, Ingwer und die Zwiebel schälen. Den Kürbis gut waschen und bei Bedarf schälen. Alles würfeln und außer der Kartoffel mit etwas Butter leicht andünsten.

Mit ca. 1L Gemüsebrühe aufgießen und Kartoffeln hinzugeben. Alles etwa 20min weichkochen. Ca. 500ml Flüssigkeit abgießen und den Rest fein pürieren. Kokosmilch unterrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Mit Kürbiskernen garnieren und genießen.

