

Kürbissuppe



Zutatenliste für 6 Personen:

- 40 g Butter
- 1 große Zwiebel
- 1 Hokkaido-Kürbis, ca. 1 kg
- 400 g Karotten
- 400 g Kartoffeln
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 1 große bzw. 2 kleine Chillischoten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 St. Ingwer
- 1 Dose Kokosnussmilch cremig-fest
- geröstete Kürbiskerne

Zubereitung:

Butter in einem großen Topf schmelzen. Fein gehackte Zwiebel, Knoblauch, Chilischoten und Ingwer kurz darin andünsten. Kürbis, Karotten und Kartoffeln in gleichgroße Würfel schneiden und ebenfalls mit andünsten, mit Pfeffer, Salz, Currypulver und Muskatnuss würzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und ca. 20 Min. auf kleiner Flamme kochen.

Wenn das Gemüse weich ist, pürieren.

1 Dose Kokosnussmilch unterrühren. Nochmals gut abschmecken. Zum Schluss Kürbiskerne ohne Fett in der Pfanne rösten und zur Suppe reichen.

Wer die Suppe nicht asiatisch angehaucht mag, kein Currypulver verwenden und anstatt der Kokosnussmilch Sahne verwenden.