

Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch
von Alexander W.

Rezept für 4 Portionen

Zutaten:

550g Hokkaido
400g Möhren
1 Zwiebel
3 cm langer Ingwer
1 EL Butter
670 ml Gemüsebrühe
330 ml Kokosmilch
Salz und Pfeffer
Koriander zum garnieren
Kernöl



Zubereitung:

Möhren, Ingwer und Zwiebel schälen. Kürbis und Gemüse in Würfel schneiden und in der Butter langsam andünsten. Mit der Brühe aufgießen und in etwa 15 - 20 Minuten alles weichkochen. Dann sehr fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen. Die Kokosmilch unterrühren, einmal aufkochen mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Korianderblättchen garniert servieren.

TIPPS

- Kürbiskerne kann man rösten und beispielsweise zu Suppen oder Salaten reichen ...
- Am besten eignen sich Hokkaido Kürbisse da man diese nicht schälen muss ...