



Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch

Zutaten für 6 Portionen

- » 800 g Hokkaidokürbis *geputzt*
- » 600 g Karotten *geschält*
- » 1 Stück Ingwer *ca. 5 cm*
- » 1 Zwiebel
- » 2 EL Butter
- » 1 l Gemüsebrühe
- » 500 ml Kokosmilch
- » Salz, Pfeffer
- » Sojasauce
- » Saft von 1 Zitrone
- » Frisches Koriandergrün

Zubereitung

1. Kürbis, Möhren, Ingwer und Zwiebel würfeln.

2. In einem großen Topf die Butter erhitzen, das Gemüse darin kurz andünsten.

3. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und 15–20 Minuten köcheln lassen, bis alles weich ist.

4. Mit einem Pürierstab fein pürieren, wer mag, kann die Suppe zusätzlich durch ein Sieb streichen.

5. Kokosmilch unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken.

6. Kurz erwärmen, aber nicht mehr kochen lassen.

7. Mit frischem Koriander bestreuen und servieren.

Tipp: Mit gebratenen Garnelen als Einlage bekommt die Suppe eine thailändische Note.