

# Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch

Eine schnelle, leicht exotische Suppe, schön im Menü. Benutze für diese Suppe immer einen Hokkaido, den muss man nicht schälen.

Kürbis, Möhren, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln, in der Butter andünsten.

Mit der Brühe aufgießen und in etwa 15 - 20 Minuten weich kochen.

Dann sehr fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen. Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken und noch mal erwärmen. Mit Korianderblättchen garniert servieren.



## Zutaten für 6 Portionen:

|                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 800 g                       | Hokkaidokürbis(se), geputzt gewogen |
| 600 g                       | Möhre(n), geschält gewogen          |
| 1 Stück(e)                  | Ingwer, ca. 5 cm lang               |
| 1                           | Zwiebel(n)                          |
| 2 EL                        | Butter                              |
| 1 Liter                     | Gemüsebrühe                         |
| 500 ml                      | Kokosmilch                          |
| Salz und Pfeffer            |                                     |
| Sojasauce                   |                                     |
| 1 Zitrone(n), Saft davon    |                                     |
| Koriandergrün zum Garnieren |                                     |

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Arbeitszeit        | ca. 30 Minuten |
| Koch-/Backzeit     | ca. 20 Minuten |
| Gesamtzeit         | ca. 50 Minuten |
| Schwierigkeitsgrad | normal         |
| Kcal p. P.         | ca. 521        |