



Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch

Quelle: www.chefkoch.de, adaptiert von FFF©
(Flavio's Fine Food)

Zutaten:

800 g Hokkaido-Kürbis

600 g Rüebli

1 Zwiebel

5 cm Ingwerwurzel, geschält

2 EL Butter

1 l Gemüsebrühe

5 dl Kokosmilch

1 Zitrone ausgepresst

Salz / Pfeffer / Sojasauce / Koriandergrün, gehackt / Kürbiskernöl

Zubereitung:

- Gemüse würfeln und in Butter andünsten.
- Gemüse mit Brühe aufgiessen, ca. 20 Min. weichkochen.
- Gemüse fein pürieren.
- Kokosmilch unterrühren.
- Suppe mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken.
- Suppe nochmals gut erwärmen. Evtl. mit Bouillon verdünnen.
- Suppe in Suppenbowlen oder Suppenteller giessen. Mit Koriandergrün garniert und mit einigen Tropfen Kürbiskernöl servieren.
- Dazu passt knuspriges Ruchbrot oder Ängelibrot bestens.

LEVEL einfach / **PERSONEN** 6 / **ZEITBEDARF** 40 Min. / **VEGGIE**

AUMATT
LADE