



KÜRBISSUPPE

Zutaten (für ca. 6 Personen):

1 Hokkaido-Kürbis ca. 1 kg
Kokosmilch 250 ml, Sahne 125 ml,
Gemüsebrühe 500 ml, Ingwer (nach Belieben),
Curry (nach Belieben), Zimt (wenig),
Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Hokkaido-Kürbis waschen, vierteln, Kerne und Fasern entfernen.

Ingwer sehr klein schneiden.

Gemüsebrühe, Kokosmilch und Ingwer aufkochen und Kürbisstücke hinzugeben.

Ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Anschließend die Sahne und etwas Zimt und nach Belieben Currypulver hinzufügen.

Nun mit einem Mixer oder Pürierstab fein mixen.

Nun noch mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Evtl. mit Schmand und Petersilie garnieren.