Ein Bild, das Essen, Zutaten, Platte, Geschirr enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**Kürbissuppe mit Kokosmilch – cremig lecker**

Der ideale Begleiter für die kühle Jahreszeit:

* **1575 g Hokkaido Kürbis o.ä.**
* **340 ml Orangensaft - frisch gepresst**
* **2 grosse Kartoffel - Sorte nach Wahl**
* **1125 ml Gemüsebrühe oder -fond - Brühwürfel**
* **900 ml Kokosmilch, etwas beiseite stellen für Deko**
* **1/2 TL Chiliflocken**
* **2.5 TL Currypulver**
* **2 Spritzer Limettensaft**
* **Salz, Pfeffer - zum Abschmecken**
* **Koriander oder Blatt-Petersilie - zum Servieren**

**Den Hokkaido Kürbis mit Schale gründlich abwaschen, vierteln (z.B. mit einem Sägemesser / Brotmesser) und 700g abwiegen. Dann entfernst du die Kerne mit einem Esslöffel und schneidest alles in große Würfel. Die 1 Kartoffel schälst du ebenfalls und schneidest sie in große Würfel.**

**Den Hokkaido Kürbis mit Schale gründlich abwaschen, vierteln (z.B. mit einem Sägemesser / Brotmesser) und 700g abwiegen. Dann entfernst du die Kerne mit einem Esslöffel und schneidest alles in große Würfel. Die 1 Kartoffel schälst du ebenfalls und schneidest sie in große Würfel.**

**Nach dem Aufkochen die Hitze reduzieren und zugedeckt mit Deckel für ca. 20-25 Minuten köcheln lassen.**

**Zum Schluss pürierst du die Kürbissuppe mit einem Pürierstab und schmeckst sie mit 1 Spritzer Limettensaft, Salz und Pfeffer und evtl. noch Chiliflocken ab.**

**Zum Servieren kannst du nach Belieben frischen Koriander oder Blattpetersilie waschen, trocknen und klein schneiden. Oder auch ein paar Tropfen Kokosmilch, Sahne oder Balsamico-Creme auf die Kürbissuppe träufeln.**

LF 18.12.24, ma