



Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch

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.

Eine schnelle, leicht exotische Suppe, schön im Menü. Ich benutze für diese Suppe immer einen Hokkaido, den muss man nicht schälen. In Thailand isst man Kürbissuppe mit kleinen Garnelen als Einlage.

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



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

Rezept von: UlrikeM