



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Kürbissuppe mit Kokosmilch

Rezept und Foto: gaumenfreundin.de

ZUTATEN

1,2 kg Hokkaido-Kürbis ungeschält verwenden
1 Stück Ingwer etwa daumengroß
1 Zwiebel
2 EL Butter
800 ml Gemüsebrühe
400 ml Kokosmilch
100 ml Orangensaft
Salz und Pfeffer
Curry



ZUBEREITUNG

Kürbis halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. Ingwer und Zwiebel klein hacken. Butter in einem großen Topf erhitzen und Kürbis, Zwiebeln und Ingwer 5 Minuten anbraten. Gemüsebrühe, Kokosmilch und Orangensaft zugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Nun alles fein pürieren. Die Kürbissuppe mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.