

Fruchtige Kürbissuppe

Zutaten:

- 500g Pflaumen
- 2 EL Gelierzucker
- 1 Hokkaido Kürbis
- 200mg Kokosmilch
- 1 Zwiebel
- 1 kleine Ingwerwurzel
- 3 größere Kartoffeln
- 2 gehäufte Teelöffel Currypulver
- 200ml Milch
- 250g Joghurt
- eventuell etwas Wasser zum Verdünnen

Zubereitung:

- Pflaumen waschen, entsteinen und kochen, bis sie eine gleichmäßige Konsistenz haben. Mit einem Pürierstab noch feiner machen.
- Gelierzucker in den Topf geben und 4 kochen und dabei rühren. Das Gelee ist fertig.
- Den Kürbis waschen, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.
- Zwiebeln in Würfel schneiden.
- Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.
- Ingwer schälen schneiden und in Würfel schneiden. Man braucht nicht so viel.
- Kürbiswürfel mit 300ml wasser, der Kokosmilch, dem Ingwer, den Kartoffel und den Currypulver bei geringer Hitze kochen. Ca. 20 min kochen und evtl umrühren.
- Das Pflaumenmus dazu geben und weiter kochen.
- Milch dazu geben und Pürieren.
- Die Suppe sollte cremig sein.

Anrichten

Guten Appetit