

Kürbiskernsuppe

Zutaten:

- 1 Hokaidokürbis, ca. 600g gewürfelt
 - 1 Stück Ingwer, klein gehackt
 - 1 Zwiebel, fein gewürfelt
 - 1 Dose Kokosmilch, ungesüßt
 - 2 TL Currypaste, rot
 - 500 ml Gemüsebrühe
 - 1 Kartoffel, fein gewürfelt
 - evtl. Kürbiskerne
- evtl. Ingwer, in Scheiben geschnitten

Zubereitung:

Den Rahm der Kokosmilch im Topf erhitzen. Zwiebeln, Ingwer und Currypaste dazu geben, 3-4min anschwitzen lassen. Die Kürbis- und Kartoffelwürfel dazugeben und 5min mitdünsten.

Mit Kokosmilch und Gemüsebrühe ablöschen. Das Gemüse c. 30min. weich kochen, anschließend pürieren und durch ein Sieb streichen.

Wer mag, gibt noch einige Kürbiskerne auf die Suppe und garniert einige Ingwerscheiben.

