

Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch

(4 Pers., 50 Min.)



Zutaten:

- 533 g Hokkaidokürbis
- 400 g Karotten
- 1 Stück Ingwer (5 cm lang)
- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 0,7 l Gemüse-Bouillon (morga)
- 330 ml Kokosmilch
- Salz und Pfeffer
- Sojasauce
- Saft von einer halben Zitrone
- Koriandergrün zum Garnieren

Anleitung:

1. Kürbis, Karotten, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln und im Olivenöl andünsten.
2. Mit der Gemüse-Bouillon aufgiessen und 15-20 Minuten weich kochen.
3. Das Ganze pürieren.
4. Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken.
5. Falls gewünscht nochmals kurz aufwärmen.
6. Mit Korianderblättchen garniert servieren.

Tipp:

Wer Garnelen mag, darf die Suppe auch gerne mit ein paar Garnelen geniessen. :-)

Quelle:

Inspiziert durch www.chefkoch.de