

Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch

**vegetarisch*

Rezept für: 6 Portionen
Arbeitszeit: 30 Minuten
Gesamtzeit: ca. 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

800 g Hokkaidokürbis
600 g Karotten
1 Zwiebel
5 cm Ingwer
2 EL Butter
1 Dose Kokosmilch
Salz
Pfeffer
Sojasoße
1 Zitrone ausgepresst
Petersilie

Zubereitung:

Kürbis waschen und mit Schale in Würfel schneiden.
Karotten, Ingwer, Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln.
In der Butter andünsten.

Mit der Brühe aufgießen und ca. 20 Minuten weichkochen.

Sehr fein pürieren.

Die Kokosmilch unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Sojasoße und Zitronensaft abschmecken und nochmal erwärmen.

Auf Tellern anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Solawi-Extra-Tipp:

Wer mag kann noch etwas Chilipulver hinzufügen.

Als Einlage passen dazu sehr gut gebratene Garnelen.

Guten Appetit!

Euer Team von Solawi Kitzingen e.V.

