Kürbis Kokos Suppe

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min

Portionen: 4 Personen

Kürbis Kokos Suppe

Zutaten

600 g Kürbis (Hokkaido/Butternut)

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

4 Esslöffel Öl

400 ml Gemüsebrühe

400 ml Kokosmilch

1 Teelöffel Salz

1 Esslöffel Kürbis Gewürz

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und in grobe Würfel schneiden. Kürbis waschen, halbieren und die Kerne entfernen und in grobe Stücke schneiden.

2. Topf mit Öl erhitzen, den Kürbis, Knoblauch und Zwiebel darin anschwitzen. Mit Gemüsebrühe und Kokosmilch ablöschen und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze weichkochen lassen.

3. Wenn der Kürbis weich ist, mit einem Pürierstab fein mixen und mit Salz und Kürbis Gewürz abschmecken.

Guten Appetit!

Tipp: Mit gebratenen Garnelen die Suppe verfeinern.