

Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch

Kürbis, Möhren, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln, in der Butter andünsten. Mit der Brühe aufgießen und in etwa 15-20 Minuten weich kochen. Dann sehr fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen. Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken und noch mal erwärmen. Mit Korianderblättchen garniert servieren. Eine schnelle, leicht exotische Suppe, schön im Menü. Ich benutze für diese Suppe immer einen Hokkaido, den muss man nicht schälen. In Thailand isst man Kürbissuppe mit kleinen Garnelen als Einlage.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe



Dieses Bild wurde hochgeladen von GK-User Mondstein35

Zutaten für 6 Portionen:

- 800 g Kürbisfleisch, netto (Hokkaido)
- 600 g Möhre(n), netto
- 1 Zwiebel(n)
- 5 cm Ingwer
- 2 EL Butter
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 500 ml Kokosmilch
- Salz und Pfeffer
- Sojasauce, zum Abschmecken
- 1 Zitrone(n), ausgepresst
- Koriandergrün zum Garnieren

Verfasser: UlrikeM