

Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch

Zutaten

800 g	Kürbisfleisch (netto)
600 g	Möhren (netto)
1	Zwiebel
5 cm	Ingwer
2 EL	Butter
1 l	Gemüsebrühe
500 ml	Kokosmilch
	Salz, Pfeffer
	Sojasoße zum Abschmecken
1	ausgepresste Zitrone
	Koriandergrün zum Garnieren

Zubereitung

Kürbis, Möhren, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln, in der Butter andünsten. Mit der Brühe aufgießen und in etwa 15 bis 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.