

Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch

Zutaten für 6 Portionen:

- 800 g Hokkaido-Kürbis, geputzt gewogen
- 600 g Möhren, geschält gewogen
- 1 Zwiebel
- 5 cm Ingwer
- 2 EL Butter
- 1 L Gemüsebrühe
- 500 ml Kokosmilch
- Salz und Pfeffer
- 3 Äpfel
- 1 Zitrone, ausgepresst oder säuerliche Äpfel
- Koriandergrün zum Garnieren
- etwas Kürbiskernöl darüber gießen
- Dazu ein frisch gebackenes Brot.



**Helga Kurfeld, Leiterin der Krippe
Ellhornstraße**

„Am liebsten esse ich Kürbissuppe mit selbstgebackenem Brot. Das ist einfach nur lecker.“

Zubereitung

Kürbis, Möhren, Ingwer, Zwiebel und Äpfel schälen und würfeln. Anschließend 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. Ich benutze für diese Suppe immer einen Hokkaido-Kürbis, den muss man nicht schälen. In Thailand isst man Kürbissuppe mit kleinen Garnelen als Einlage.