

Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer



von: njoy-food

4 Portionen

Zutaten:

550 g Kürbis Hokkaido
400 g Möhre(n) geschält
80 g Zwiebeln geschält
20 g Ingwerknolle geschält
2 EL (20 g) Butter
1/2 l (500 g) Gemüsebrühe (4)
330 ml (330 g) Kokosmilch
1/2 (15 g) Zitrone ausgepresst
n. B. Salz
n. B. Pfeffer
n. B. Sojasauce
n. B. Koriandergrün für Garnitur

Zubereitung

- 1 Zwiebeln, Hokkaido (mit Schale), und geschälte Möhren in Würfel schneiden und in der Butter andünsten.
- 2 Mit der Gemüsebrühe ablöschen und 20-25 Minuten weich kochen.
- 3 Mix einem Mixstab sehr fein pürieren, ggf. sogar noch durch ein Sieb streichen.
- 4 Die Kokosmilch dazugeben, vermischen und alles mit Pfeffer, Salz, Sojasauce abschmecken.
- 5 Nochmals kurz erwärmen (nicht mehr kochen) und mit den Korianderblättchen garnieren.



Arbeitszeit: 15 Minuten

Koch-/Back-/Trockenzeit: 25 Minuten

Fertig in: 40 Minuten



njoy-food