Kürbissuppe mit Kokosmilch

Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Hokkaido-Kürbis
- 600 g Möhren
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück frischer Ingwer (3-4 cm)
- 1 EL Butter
- 1 TL Kurkuma (gemahlen)
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 400 ml Kokosmilch (1 Dose)
- 1 EL Sojasauce
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft (nach Belieben)

Zum Garnieren

- frische Kräuter (Koriander oder Petersilie)

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Einfache & schnelle Kürbissuppe mit Kokosnussmilch

Zubereitung:

1. Kürbis waschen, halbieren und Kerne mit einem Esslöffel herausschaben. Kürbis in Würfel schneiden.
2. Möhren putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Knoblauch und Ingwer schälen, grob hacken.
3. Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin ca. 1 Minute andünsten. Kurkuma zugeben, kurz anschwitzen. Kürbis und Möhren zugeben. Alles verrühren und bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten braten.
4. Sobald Röstaromen entstehen, das Gemüse mit Brühe ablöschen. Alles aufkochen und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.
5. Topf vom Herd ziehen. Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren und danach wieder zurück auf die heiße Herdplatte stellen.
6. Anschließend Kokosmilch zugeben. Alles gut verrühren und Suppe nochmals aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Sojasoße und nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken. Kürbissuppe mit Kräutern servieren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.