

Kürbissuppe

Zutaten (6Pers.):

800 g	Hokkaidokürbis(se), geputzt gewogen
600 g	Möhren, geputzt gewogen
1 Stück(e)	Ingwer, ca. 5 cm lang
1	Zwiebel(n)
2 EL	Öl
1 Liter	Gemüsebrühe
500 ml	Kokosmilch
	Salz und Pfeffer
	Sojasauce
1	Zitrone(n), Saft davon
	Koriandergrün zum Garnieren

Zubereitung:

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. Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken und noch mal erwärmen. Mit Korianderblättchen garniert servieren.