

Kürbis-Kokossuppe mit Ingwer

aus: Kraut & Rüben 11 / 2004

Zutaten für 4 Portionen:

1 Zwiebel
1 daumengroßes Stück Ingwerwurzel
400 g Kürbisfleisch
1 – 2 EL Butter (15g)
300 ml Gemüsebrühe
400 ml Kokosmilch
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
2 – 3 EL Zitronensaft
75 g Sahne
2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Zwiebeln würfeln, Ingwer reiben oder fein hacken und Kürbis würfeln. Zwiebeln in Butter anschwitzen, die Hälfte vom Ingwer kurz mitschwitzen, Kürbis zugeben und Gemüsebrühe und die Hälfte der Kokosmilch angießen und zugedeckt garen, bis der Kürbis weich ist. Kürbis in Flüssigkeit pürieren, Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft und Kokosmilch zugeben, aufkochen, restlichen Ingwer zugeben, abschmecken.