

# Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch

\*vegetarisch

Rezept für: 6 Portionen

Arbeitszeit: 30 Minuten

Gesamtzeit: ca. 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

---

## Zutaten:

800 g Hokkaidokürbis

600 g Karotten

1 Zwiebel

5 cm Ingwer

2 EL Butter

1 Dose Kokosmilch

Salz

Pfeffer

Sojasoße

1 Zitrone ausgepresst

Petersilie

---

## Zubereitung:

Kürbis waschen und mit Schale in Würfel schneiden.

Karotten, Ingwer, Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln.

In der Butter andünsten.



Mit der Brühe aufgießen und ca. 20 Minuten weichkochen.

Sehr fein pürieren.

Die Kokosmilch unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Sojasoße und Zitronensaft abschmecken und nochmal erwärmen.

Auf Tellern anrichten und mit Petersilie bestreuen.

**Solawi-Extra-Tipp:**

Wer mag kann noch etwas Chilipulver hinzufügen.

Als Einlage passen dazu sehr gut gebratene Garnelen.

Guten Appetit!

Euer Team von Solawi Kitzingen e.V.

