

Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch

Zutaten für 4 Personen

800 g	Hokkaidokürbis
600 g	Möhren geschält
1	Zwiebel
5 cm	Ingwer
2EL	Butter
1Liter	Gemüsebrühe
500 ml	Kokosmilch
	Salz und Pfeffer
	Sojasauce
1	Zitrone, ausgepresst
	Koriander zum Garnieren

Zubereitung

Kürbis, Möhren und zwiebeln schälen und würfeln. Alles in einen hohen Topf geben und mithilfe der Butter andünsten. Mit der Brühe aufgießen und 15 - 20 Minuten weich kochen. Anschließend die Masse sehr fein pürieren und eventuell durch ein feines Sieb streichen. Die Koskosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken und noch einmal erhitzen. Mit Korianderblättchen garnieren und servieren.

