

Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch (für 4 Portionen)

Zutaten:

- 1 Kürbis z.B. Hokkaido
- 2 Möhren
- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl
- 1/2 Dose Kokosmilch
- 2 Kartoffeln
- Salz, Pfeffer, Curry und Gemüsebrühe zum Abschmecken



So geht's:

Kürbis, Möhren, Kartoffeln und Zwiebel schälen und würfeln, im Öl andünsten. Mit der Kokosmilch aufgießen und in etwa 15-20 Minuten weich kochen. Dann alles fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Curry und Gemüsebrühe abschmecken. Mit Korianderblättchen garniert servieren.

Guten Appetit!

