

## 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 weichkochen. Dann alles fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Curry und Gemüsebrühe abschmecken. Mit Korianderblättchen garniert servieren.

Guten Appetit!