

## Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch

### Zutaten | 4 Personen:

1 Kürbis z.B. Hokkaido  
2 Möhren  
1 Zwiebel  
1 EL Öl  
½ Dose Kokosmilch  
2 Kartoffeln  
Salz, Pfeffer, Curry und Gemüsebrühe zum Abschmecken

### So geht's:

Zwiebeln schälen und würfeln, dann in Öl andünsten. Kürbis, Möhren, Kartoffeln ebenfalls schälen und würfeln, dann zu den Zwiebeln geben. 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!**