

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!