



Kürbissuppe mit Kokosmilch

Zutaten

700 g Hokkaido
50 g Zwiebeln
¾ l Gemüsebrühe
200 ml Sahne (Getreidemilch, Creme Cuisine)
500 ml Kokosmilch
1 Stück Ingwer / Kurkuma
½ TL Curry und Paprika
1 Msp Cayennepfeffer
Muskat, Meersalz, Pfeffer

Zubereitung

Hokkaido putzen und in Würfel schneiden, Zwiebeln ebenfalls klein schneiden und zusammen mit der Gemüsebrühe ca. 25 Minuten köcheln.

Jetzt pürieren und die Sahne und Kokosmilch zugeben. Mit dem Gewürzen abschmecken und servieren.

Schmeckt vier Personen gut ;-)

P.S. Mit der Kokosmilch vorsichtig umgehen und lieber nach Geschmack hinzufügen.