

Kürbissuppe

(4 Portionen)

500g Hokaido Kürbis
500g Möhren
1 Zwiebel
etwas Ingwer
1 EL Butter
3/4 Liter Gemüsebrühe
0,3 Liter Kokosmilch
Salz, Pfeffer
Sojasauce
1/2 Zitrone ausgepresst
Petersilie



Kürbis, Möhren, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln.

Die Butter in einem Topf zerlassen und alles darin andünsten.

Mit der Brühe aufgießen und 15 - 20 Minuten weich kochen.

In der Zwischenzeit die Petersilie hacken.

Wenn alles weich gekocht ist, die Suppe fein pürieren.

Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken und noch mal aufkochen.

Auf Teller geben und mit Petersilie bestreuen.

Fertig.