

Kürbis- Kokos- Suppe

Zutaten

Ca. 1,2kg Kürbisfleisch
Ca. 1L Brühe
2 Zwiebeln
1EL Butter
50g Ingwer
1TL Kümmel
0,5TL Chilipulver
Saft von einer Orange, ca. 100ml
150ml Kokosmilch
50g Pinienkerne

Zubereitung

1. Kürbis waschen,ggf. schälen, viertel, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln fein würfeln.
2. Die Zwiebeln im Topf in Butter dünsten, den Kürbis hinzufügen und mit Gemüsebrühe knapp bedecken. Ca. 20 Min. köcheln lassen. Mit einem Kartoffelstampfer die Suppe grob zerkleinern. Die Suppe mit Kokosmilch und Orangensaft auffüllen. Den klein geschnittenen Ingwer, Kümmel und Chilipulver hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmal aufkochen.
3. Die Pinienkerne kurz ohne Fett in der Pfanne anrösten und über der Suppe verteilen.