

Pikante Kürbissuppe

Rezept

Zutaten für 6 Personen

2kg	Hokkaido (Art.Nr.: 11.916.530), alternativ Butternut (Art.Nr.: 11.916.520)
60g	Ingwer (Art.Nr.: 16.060.510)
500ml	Kokosmilch
500ml	Kokoswasser
6EL	Erdnussmus
750ml	Gemüsebrühe (Art.Nr.: 60.050.400)
80ml	Zitronensaft (Art.Nr.: 21.490.405)
3TL	Currypulver
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Kürbis gründlich waschen, anschließend die Kerne und das faserige Innere entfernen. Das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden.
2. Den Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Kürbisstücke und Ingwer in einer Mischung aus Kokosmilch und Kokoswasser etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.
4. Erdnussmus hinzufügen und die Mischung mit einem Pürierstab fein pürieren. Nach und nach Gemüsebrühe einrühren, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz erreicht.
5. Mit Currypulver, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

