

KÜRBISSUPPE

Rezept für 6 Portionen



Zutaten

800 g Hokkaidokürbis	500ml Kokosmilch
600g Möhren, geschält	Salz & Pfeffer
1 Stück Ingwer	Sojasauce
1 Zwiebel	1 Zitrone (Saft davon)
2EL Butter	Koriandergrün zum Garnieren
1l Gemüsebrühe	

Alle Produkte in unserem
Hofladen erhältlich!

Zubereitung

1

Kürbis, Möhren, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln und in der Butter andünsten.

2

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

3

Sehr fein pürieren, eventuell durch einen Sieb streichen.

4

Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken und erneut erwärmen. Zum Schluß noch mit Korianderblättchen garnieren und servieren.



TIPP:

Die fertigen Kürbissuppe kann man auch mit ein paar gerösteten Kürbiskernen und einem Klecks Kürbiskernöl garnieren.

**GUTEN APPETIT WÜNSCHT EUCH
EUER GRÜNFALT TEAM!**

