

Kürbissuppe

GUT-STUDIERN

Zutaten

- 800g Hokkaidokürbis
- 600g Möhren
- 1 Stück frischer Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Margarine
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 500ml Kokosmilch
- Salz, Pfeffer, Sojasauce, Zitronensaft, Koriander

Zubereitung

1. Kürbis, Möhren, Ingwer und Knoblauch schälen, würfeln und zusammen mit der Margarine andünsten. Mit der Brühe aufgießen und 15-20min kochen lassen.
2. Fein pürieren, bei Bedarf durch ein Sieb streichen.
3. Kokosmilch unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken. Suppe kurz erwärmen.
4. Mit Koriander garnieren. Beilage: Semmel
5. Fertig! :)

