

Kürbissuppe

45 Minuten

Zutaten

2 EL Butter / Olivenöl, 1 kleiner Hokkaidokürbis, ½ Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 daumengroßes Stück Ingwer, ½ Dose Kokosmilch oder Sahne, 2 EL Mango-Chutney, ½ TL Chiliflocken, Curry, Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe, Petrella Schnittlauch oder Paprika.



So wird's gemacht

- Das Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer hacken und alle Zutaten in Butter oder Olivenöl glasig schwitzen.
- Dann mit ca. 1 Liter Gemüsebrühe auffüllen und 20 min. köcheln lassen.
- Kokosmilch, Mango-Chutney und Chiliflocken zugeben und mit einem Handrührgerät pürieren.
- Dann mit Curry, Salz und etwas Pfeffer abschmecken.
- Jetzt mit dem Schneebesen Petrella Schnittlauch oder Paprika zugeben.
- Durchrühren, fertig!