Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch

Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Hokkaidokürbis, geputzt gewogen
- 600 g Möhren, geschält gewogen
- 1 Stück Ingwer, ca. 5 cm lang
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 500 ml Kokosmilch
- Salz
- Pfeffer
- Sojasauce
- 1 Zitrone, Saft davon
- Optional Koriandergrün zum Garnieren

Zubereitung:

Kürbis, Möhren, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln, in der Butter andünsten. Mit der Brühe aufgießen und in etwa 15-20 Minuten weichkochen. Dann sehr fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen. Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken und nochmal erwärmen. Eventuell mit Korianderblatt servieren.

Guten Appetit 😊