

Kims Kürbissuppe

Zutaten (6 Portionen)

800 g Hokkaidokürbis, geputzt gewogen
600 g Möhren, geschält gewogen
1 Zwiebel
5 cm Ingwer
2 EL Butter
0,8 l Gemüsebrühe
500 ml Kokosmilch
Salz und Pfeffer
Sojasauce
½ TL Koriander
Muskat
1 Zitrone, ausgepresst

Kürbis, Möhren, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln, in der Butter andünsten. Mit der Brühe aufgießen und in etwa 15 - 20 Minuten weich kochen. Dann sehr fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen. Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Koriander, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken und noch mal erwärmen.