# KÜRBISSUPPE MIT KOKOSMILCH UND INGWER

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Herbst ist Kürbiszeit. Und die meisten lieben eine gute Kürbissuppe. Ich verwende hier Hokkaido Kürbis. Man

kann aber auch andere Sorten verwenden. Der Hokkaido-Kürbis hat den Vorteil, dass man ihn mit Schale verarbeiten kann und diese gleichzeitig noch eine tolle Farbe an die Suppe abgibt.

Das Rezept stammt aus meinem Kochbuch "Feierabenküche". Falls ihr noch ein Weihnachtsgeschänk braucht, ist das vielleicht das Richtige.

## Schritt 1

Die Zwiebel, den Knoblauch, die Karotte, und den Knollensellerie schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. Den Stangensellerie ebenfalls in gleichgroße Würfel schneiden. In einem Topf das Öl erhitzen und das gewürfelte Gemüse darin anschwitzen, ohne das es Farbe annimmt.

## Schritt 2

Den Kürbis waschen, entkernen und mit der Schale in Würfel schneiden. Mit in den Topf geben und ebenfalls für ein paar Minuten mitanschwitzen. Den Ingwer schälen, kleinschneiden und mit in den Topf geben. Mit so viel Wasser oder Brühe aufgießen, bis das Gemüse komplett bedeckt ist. Lieber am Ende noch mehr Flüssigkeit dazugeben, falls die Suppe zu dick sein sollte. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt ca. 10-15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse komplett weich ist.

## Schritt 3

Dann die Kokosmilch einrühren (ein paar Löffel für später zurückbehalten) und einmal kurz aufkochen. Den Koriander waschen, die Blätter von den Stielen abzupfen und grob kleinschneiden. Die Korianderstiele kann man mit in die Suppe geben und dann alles mit einem Pürierstab schön fein pürieren. Nochmals abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft.

## Schritt 4

Die Suppe in Tellern anrichten, mit etwas Kokosmilch beträufeln und mit dem Koriander garnieren.

Guten Appetit!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

## Meine Töpfe und Pfannen*:

## Zutaten für 4 Personen:

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Karotte
- 1 Stück Knollensellerie
- 1 Stangensellerie
- etwas Sonnenblumenöl
- 1/2 Hokkaidokürbis
- 1 Liter Wasser oder Gemüsebrühe
- 2 cm Ingwer
- Salz, Pfeffer
- 200 ml Kokosmilch
- ein Spritzer Zitronen- oder Limettensaft
- 1 Handvoll frischer Koriander

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4 / 5. Anzahl der Bewertungen 23

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

**Meine Feierabendküche*:**