

Einfache Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer

Das 30-Minuten Rezept



Die Zutaten:

- 1 kg Muskatkürbis oder Hokkaido
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 750 ml Gemüsebrühe
- 400 ml Kokosmilch
- 100 ml Orangensaft
- 2 EL Currypulver
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Kürbis nach Bedarf schälen und würfeln. Ingwer schälen und fein hacken.
2. Kürbis, Ingwer, Brühe und Kokosmilch in einen großen Topf geben und 15-20 Minuten köcheln, bis der Kürbis gar ist.
3. Orangensaft, Curry, Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Suppe cremig pürieren. Nach Bedarf noch einmal abschmecken und genießen.

Tipp: Der Muskat-Kürbis sollte geschält werden, der Hokkaido kann ungeschält verarbeitet werden.