

Kürbissuppe

ZUTATEN

(4 Portionen)

1 kl Hokaidokürbis
2-3 Stück Süßkartoffeln
1 Bund Suppengrün
Ingwer
Gemüsebrühe
1-2 Dosen Kokosmilch
Salz, Pfeffer, Paprika
Etwas Öl/Butter.

ZUBEREITUNG

- Kürbis, Süßkartoffeln, Suppengrün und Ingwer in grobe Würfel schneiden
- Mit etwas Öl/Butter in einen Topf geben und andünsten.
- Mit Gemüsebrühe auffüllen und weich kochen.
- Mit dem Stabmixer pürieren.
- Kokosmilch zugeben und nochmal aufkochen.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.