

Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch

Für 6 Personen

1 kg	50% Hokkaidokürbis u. 50% Butterkürbis, geputzt.
0,7 kg	Karotten, geschält
1 Stück	Ingwer, ca. 5 cm lang
2 Stück	Zwiebel(n)
3 EL	Butter
1,3 Liter	Gemüsebrühe
0,7 Liter	Kokosmilch
	Salz und Pfeffer
	Sojasauce
1-2 Stück	Zitrone(n), Saft davon
	Koriandergrün zum Garnieren

So wird es gemacht:

Kürbis, Karotten, 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 noch einmal erwärmen. Mit Korianderblättchen garniert servieren.

Eine schnelle, leicht exotische Suppe, schön im Menü.