

Kürbissuppe mit Kokosmilch

Das Rezept ist vegan und glutenfrei.

Zubereitungszeit: ca. 40 min

Zutaten für vier Portionen:

500 g Hokkaido-Kürbis ohne Kerne

500 g mehligkochende Kartoffeln

1 daumengroßes Stück frischer Ingwer, geschält

1 große weiße Zwiebel

1 TL rote Thai Curry-Paste (z.B. von Alnatura)

1 Dose Kokosmilch (400 ml)



Zubereitung:

1. Schritt: Kürbis, Kartoffeln und Zwiebel würfeln und Ingwer reiben oder sehr fein hacken.

2. Schritt: Zwiebel mit 1 EL Öl für ca. 5 min anschwitzen. **Thermomix: Stufe 1 / 100 °C / 5 min.**

3. Schritt: Kartoffel- und Kürbiswürfel, geriebener Ingwer, Curry Paste, 1 TL Salz und 700 ml Wasser dazugeben und für etwa 30 min köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. **Thermomix: Stufe 1 / 100 °C / 30 min.**

4. Schritt: Kokosmilch dazugeben und pürieren. **Thermomix: Stufe 5 / 1 min.**

Variationen: Man kann die Suppe auch mit Kürbiskernen, angebratenen Räuchertofuwürfeln, frischem oder geröstetem Baguette, Nudeln oder Reis servieren.

Guten Appetit,

deine Jane.

www.simplyjane.de