



Kürbissuppe „Hot & Spicy“

Zubereitung

3-4 Knoblauchzehen fein schneiden und in Olivenöl andünsten. Ein gutes Stück Ingwer schälen, ebenfalls klein schneiden und dazu geben. 1 mittelgroßer Kürbis (z.B. Hokkaido) und 2-3 Äpfel (oder Möhren) in Würfel schneiden, in den Topf geben und andünsten. Mit ca. ½-1 l Gemüsebrühe (je nach Kürbisgröße) ablöschen. Pürieren, wenn der Kürbis weich ist. 400ml Kokosmilch zugeben (kann auch weggelassen werden). Mit einem Löffel Honig, frisch gepresstem Saft einer halben Zitrone, Muskat, Salz & Pfeffer abschmecken. Dazu noch kleingehacktes Indisches Curryblatt und wer's gerne scharf mag, gibt noch etwas Mini-Chili hinzu. Zum Anrichten mit einem Schuss Kürbiskernöl verfeinern. Gebratene Shrimps und geröstetes Brot sind super Begleiter!