

# Kürbis-Kokossuppe mit Ingwer

aus: Kraut & Rüben 11 / 2004

## Zutaten für 4 Portionen:

1 Zwiebel  
1 daumengroßes Stück Ingwerwurzel  
400 g Kürbisfleisch  
1 – 2 EL Butter (15g)  
300 ml Gemüsebrühe  
400 ml Kokosmilch  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
2 – 3 EL Zitronensaft  
75 g Sahne  
2 EL gehackte Petersilie

## Zubereitung:

Zwiebeln würfeln, Ingwer reiben oder fein hacken und Kürbis würfeln. Zwiebeln in Butter anschwitzen, die Hälfte vom Ingwer kurz mitschwitzen, Kürbis zugeben und Gemüsebrühe und die Hälfte der Kokosmilch angießen und zugedeckt garen, bis der Kürbis weich ist. Kürbis in Flüssigkeit pürieren, Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft und Kokosmilch zugeben, aufkochen, restlichen Ingwer zugeben, abschmecken.