Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Kürbis-Kokos-Suppe

(c) 123rf

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein hacken
2. - Kürbis rüsten und in Würfel schneiden
3. - Ingwer feinreiben
4. - Die gehackte Zwiebel in Olivenöl andünsten
5. - Ingwer und Kürbiswürfel beigeben und mitdünsten
6. - Mit Gemüsebouillon ablöschen und erhitzen
7. - Ca. 15 bis 20 Minuten leicht sieden
8. - Die Suppe fein pürieren, Kokosmilch beigeben und
9. mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken

Zutaten

1 Stk.	**Zwiebel**
750g	**Kürbis**
10g	**Ingwer, frisch**
600ml	**Gemüsebouillon**
400ml	**Kokosmilch**
10g	**Olivenöl**
	Salz, Pfeffer
	Curry