



herbstlicher
Suppen-Znacht

Zutaten für 6 Personen

- oranger Kürbis, ca. 700 g
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stängel Zitronengras
- 1 Dose Kokosmilch.
- 1 l Bouillon
- 1 kleines Stück Ingwer, frisch
- Bratbutter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Cayennepfeffer

Kürbis-Suppe mit Kokosmilch

Kürbis, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden. In einer Pfanne das Gemüse mit etwas Bratbutter andünsten. Mit Bouillon ablöschen.

Zitronengras-Stängel mit dem Messerrücken quetschen, Ingwer an der Raffel reiben und dazufügen.

Suppe etwa eine halbe Stunde lang köcheln lassen. Wenn alles schön weich ist gut aufmixen. Kokosmilch angießen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskatnuss würzen. Nochmals durchmixen.