

Kürbissuppe mit Kokosmilch



Zutaten

1 Zwiebel
1 Stk Ingwer
1 Knoblauchzehe
20 g Öl
800 g Hokkaidokürbis
250 g Wasser
250 g Wasser
1 Dose Kokosmilch
1 Dose / 400g geschälte Tomaten
1 TL Paprikapulver
1 TL Currypulver
1 Prise Cayennepfeffer
3 Würfel Gemüsebrühe

Zubereitung

Zwiebel halbieren, den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Knoblauch auf das laufende Messer fallen lassen und auf Stufe 5 zerkleinern.

Das Öl dazugeben und 2 Min. bei 100°C auf Stufe 1 andünsten.

Hokkaidokürbis (mit Schale) in Stücken schneiden und 8 Sek. auf Stufe 4 zerkleinern.

Wasser, Kokosmilch, geschälte Tomaten, Paprikapulver, Currypulver, Cayennepfeffer und die Gemüsebrühe dazugeben und 20 Min. bei 100°C auf Stufe 2 kochen.

Danach stufenweise ansteigend 30 Sek. auf Stufe 4-6-8-10 pürieren.

Mit gerösteten Kokosraspeln bestreuen.