

## Kürbiscremesuppe



Ergibt ca. 4 Portionen. Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

1 Zwiebel	fein hacken
1 Kürbis (ca. 1kg)	waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
1 Stück Ingwer (ca. 4 cm)	reiben oder klein hacken
2 EL Rapsöl mit Buttergeschmack	in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten. Anschließend den Kürbis und den Ingwer dazu geben. Ca. 5 Minuten dünsten. Mit
600 ml Wasser	aufgießen.
2 EL Gemüsebrühe	zugeben und weitere 10 – 15 Minuten kochen bis der Kürbis weich ist. Danach
1 Dose Kokosnußmilch (400ml)	und nachstehende Gewürze zugeben:
1 TL Koriander gemahlen	
1 TL Kreuzkümmel gemahlen	
2 Msp. Kardamom gemahlen	
½ TL Muskat gemahlen	
½ TL Paprika edelsüß	Alle Zutaten ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Die Suppe pürieren und je nach persönlichem Gusto mit
Pfeffer schwarz	
Salz	abschmecken.
Petersilie, Kürbiskernöl	zum Dekorieren

TIP: Probieren Sie indonesischen Langpfeffer statt schwarzem Pfeffer. Dieser verleiht dem Gericht eine unverwechselbare asiatische Note.