Kürbis-Kokos-Suppe

Zutaten für 4 Personen

Suppe

- 600 g Hokkaido-Kürbis, gewürfelt
- 400 g Karotten
- 1 Stück Ingwer, ca. 5 cm
- 1 mittelgroße Zwiebel
- ¾ l Gemüsebrühe
- 1,5 EL Butter
- 350 ml Kokosmilch
- Sojasoße
- Salz und Pfeffer

Fleischeinlage (optional)

- 200g Rinderhackfleisch
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kl. Stück Ingwer
- Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Kürbis, Zwiebel, Karotten und Ingwer im Topf rösten.

2. Mit Wasser ablöschen und köcheln lassen.

3. Kokosmilch und Gemüsebrühe hinzugeben. Anschließend mixen bzw. pürieren und passieren.

4. Mit Sojasoße, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Wer mag, zaubert noch eine Fleischeinlage. Dazu Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Hackfleisch scharf anbraten. Danach mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Anrichten: Fleischeinlage vorsichtig in die Suppe setzen und mit frischen Kräutern garnieren. Wer es feuriger mag: Mit etwas Chili-Öl beträufeln 😊

Guten Appetit!