

Kokos-Kürbissuppe

ZUTATEN

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
800g Kürbis in Würfel
1 EL Currypulver
100 ml Weisswein
500 ml Gemüsebouillon
300 ml Kokos Milch

ZUBEREITUNG

- Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten
- Kürbis hinzufügen und mitdünsten
- Currypulver beifügen
- mit Weisswein ablöschen, komplett einreduzieren
- mit Gemüsebouillon und Kokosmilch auffüllen

Anschliessend ca. 30 Minuten sieden und mixen.
Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.