



# REZEPT DER WOCHE

---

## KÜRBISSUPPE

---

### Zutaten

800g Hokkaidokürbis  
500g Möhren  
1 Zwiebel  
2 EL Butter  
500 ml Kokosmilch  
1 Stück Ingwer  
1 Liter Gemüsebrühe  
Sojasauce  
1 Zitrone  
Salz und Pfeffer  
Koriandergrün zum Garnieren

### Zubereitung

Kürbis, Karotten, Ingwer und Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden, in Butter leicht anbraten.

Mit Brühe auffüllen und etwa 15–20 Minuten weich garen. Anschließend sehr fein mixen, optional durch ein Sieb passieren.

Die Kokosmilch einrühren, mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken und nochmals erhitzen.

Mit Korianderblättern verziert servieren.



Philipp und Birgit Flörke GbR - Speicherstr. 8, 17153 Grischow

[www.grischower-gartengemuese.com](http://www.grischower-gartengemuese.com)