



Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch

800 g Hokkaidokürbis

600 g Möhren,

1 Stück Ingwer (5 cm)

1 Zwiebel

2 EL Butter

1 Liter Gemüsebrühe

500 ml Kokosmilch

Salz und Pfeffer

Sojasauce

Saft einer Zitrone

Koriandergrün

evtl. schälen, halbieren, entkernen und würfeln.

und

schälen und ebenfalls würfeln.

in einem Topf schmelzen lassen und das gesamte Gemüse darin andünsten.

angießen und alles in etwa 15-20 Min. weich kochen. Dann sehr fein pürieren.

unterrühren und mit

sowie

und

abschmecken und nochmal erwärmen.

zum Garnieren verwenden.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de