



## **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](mailto:info@biolandhof-agena.de)

[www.biolandhof-agena.de](http://www.biolandhof-agena.de)