



Rheinland-Pfalz  
*isst besser*



Rheinland-Pfalz  
MINISTERIUM FÜR UMWELT,  
ENERGIE, ERNÄHRUNG  
UND FORSTEN

# KÜRBISSUPPE KOKOS

**4 Personen**

**Zutaten:**

- 2 kleine Hokkaido-Kürbisse
- 1 Dose Kokosmilch
- Zwei mittelgroße Zwiebeln
- Salz, Weißer Pfeffer
- Frischer Ingwer
- Gemüsebrühe

**So wird's gemacht:**

Die Zwiebeln klein schneiden und in etwas Butter glasig schwitzen. Gewürze zugeben. Entkernten Hokkaido-Kürbis mit Schale in walnussgroße Stücke schneiden, zugeben und gut anbraten. Ingwer Schälen, sehr fein schneiden und zugeben. Mit Gemüsebrühe ablöschen und weich kochen. Sobald der Kürbis weich ist mit einem Mixer fein pürieren, auf die gewünschte Konsistenz einkochen und die Kokosmilch zugeben. Nochmals nach Geschmack mit den Gewürzen abschmecken. Vor dem Servieren ein wenig Kürbiskernöl auf die Suppe geben.