



Kürbissuppe nach asiatischer Art

Zutaten (Für ca. 4 Personen)

- 1 mittleren Hokkaidokürbis
- 1 gehäufte Teelöffel klare Gemüsesuppe,
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 kleines Stück Ingwer
- 1 Prise Liebstöckel
- 1 Prise Curcuma
- 1 Messerspitze Kerbel
- 1 Messerspitze Chili (frisch gemahlen)
- 1 Teelöffel Balsamico Bianco



Zubereitung

Kürbis waschen, halbieren und Kerne entfernen. Beide Hälften (mit Schale) in Streifen schneiden und danach würfeln. Diese im Topf knapp mit Wasser bedecken, o.g. Gewürze dazugeben, zum Kochen bringen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit dem Pürierstab zu einem dicken Brei verrühren. Eine Dose Kokosmilch dazugeben und gut vermischen. Zur Abrundung mit Balsamico Bianco verfeinern.

Der frisch gemahlene Chili rundet diese Suppe pikant ab.

Tipp: Zum Garnieren einige Spritzer Balsamico Creme über die Suppe geben.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Ihr

Bärbel Drexel Team