

# Kürbis Kokos Suppe

---

1 mittelgroßen Hokkaidokürbis, 1 getr. Chilischote, 2 Knoblauchzehen,  
3 EL Öl, 1 Dose Kokosmilch, 600 ml Gemüsebrühe, Salz, 4-5 EL Zitronensaft,  
2 rote Zwiebeln, 1 Bund Schnittlauch

Kürbis entkernen und kleinschneiden. Chilischote zerkrümeln und Knoblauch hacken. 1 EL Öl, Knoblauch und Chili erhitzen. Kürbis kurz mit dünsten, dann mit Kokosmilch und Brühe aufgießen, salzen und zugedeckt 15 min. köcheln lassen. Zwiebeln in Streifen schneiden, mit Öl anbraten und salzen. Schnittlauch in längere Stücke schneiden. Die Suppe pürieren, nachwürzen und mit den Zwiebeln und Schnittlauch bestreuen.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!