



Kürbis-Kokos-Suppe mit Peperocini

2 EL Olivenöl extra nativ
1 mittelgrosse Zwiebel
½ kleiner roter Peperocino
650 g Kürbisfleisch
150 g Kartoffeln
2 Lorbeerblätter
6 dl Gemüsebrühe
3 dl Kokosmilch
½ Teelöffel Curry
Salz und Pfeffer
EL Butter

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Peperocino längs aufschneiden und entkernen. Das Kürbisfleisch würfeln. Die Kartoffeln schälen und klein würfeln.

Zwiebeln, Peperocino und Kürbis im Olivenöl andünsten, Kartoffeln Lorbeerblätter Butter und Curry beifügen. Mit der Gemüsebrühe aufgiessen, aufkochen und die Suppe bei mittlerer Hitze 20 – 25 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblätter entfernen und die Suppe pürieren.

Die Suppe zusammen mit der Kokosmilch erwärmen (bei zu grosser Hitze flockt die Kokosmilch aus), mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben etwas geschlagener Rahm unterziehen.

En Guete wünscht Ihnen

Ihr Kürbisbau

Folgen Sie uns auf

