



Mariyas Kürbissuppe

Zutaten

400 g Kürbis
50 g Schalotten
1 Chili Schote
150 g Karotten
70 g Kartoffeln
50 g Ingwer
1 Limette
500 ml Kokosnussmilch
500 ml Gemüse- oder
Hühnerbrühe
1 gestrichener Teelöffel Salz

Zubereitung

Kürbis, Karotten und Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten und den Ingwer in feine Streifen schneiden und in Sonnenblumenöl anschwitzen. Den Kürbis, die Karotten und die Kartoffeln dazugeben. Mit der Kokosmilch und der Gemüsebrühe aufgiessen und mit Salz abschmecken. Danach die Chili-Streifen dazugeben.
Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Suppe weich ist. Die Suppe im Mixer pürieren und mit dem Saft sowie der Schale einer Limette verfeinern.
Die Suppe kurz zum Kochen bringen und mit einen Löffel Kokosnussmilch und frischen Kräutern dekoriert servieren.