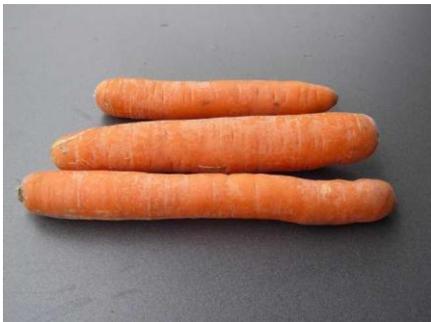


# Kürbissuppe mit Kokosmilch

## Zutaten (3 Portionen)



1 kleiner Hokkaido-Kürbis  
(ca. 400 g)



3 mittelgroße Möhren  
(ca. 300 g)



$\frac{1}{2}$  Zwiebel



ca. 3 cm Ingwer

# Kürbissuppe mit Kokosmilch



1 Esslöffel Butter



½ Liter Wasser



2 Teelöffel Gemüsebrühe  
(Pulver)



¼ Liter Kokosmilch

# Kürbissuppe mit Kokosmilch



1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer



½ Zitrone



1 Küchenmesser  
1 Schneidebrett  
1 Sparschäler  
(Spargelschäler)  
1 Zitronenpresse  
1 Kochlöffel  
1 Stabmixer  
1 Kochtopf mit Deckel

# Kürbissuppe mit Kokosmilch

## Zubereitung



Hokkaido-Kürbis in der Mitte durchschneiden

Endstücke oben und unten abschneiden



Mit 1 Teelöffel den Hokkaido-Kürbis aushöhlen (Kerne entfernen)



Hokkaido-Kürbis klein schneiden („Würfel“)



Hokkaido-Kürbis in Würfel geschnitten

# Kürbissuppe mit Kokosmilch



Möhren schälen



Möhrenenden  
abschneiden

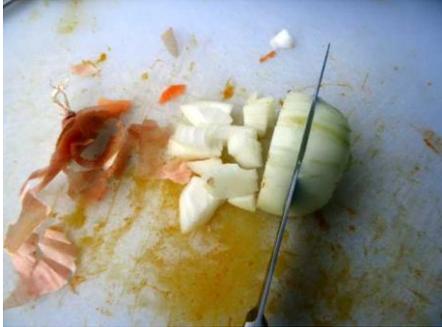


Möhren  
in Scheiben schneiden



Möhrenscheiben

# Kürbissuppe mit Kokosmilch



Zwiebel schälen  
Zwiebel in kleine Stücke  
schneiden „Würfel“)



Zwiebelstücke



Ingwer schälen



Ingwer in kleine Stücke  
schneiden

# Kürbissuppe mit Kokosmilch



Butter  
in den Topf geben



Topf auf den Herd stellen

Herd anschalten  
(hohe Stufe)



Hokkaido-Kürbis  
in den Topf geben



Möhren  
in den Topf geben

# Kürbissuppe mit Kokosmilch



Zwiebel  
in den Topf geben



Ingwer  
in den Topf geben



Wasser  
in den Topf geben



Gemüsebrühe (Pulver)  
in den Topf geben

# Kürbissuppe mit Kokosmilch



mit dem Kochlöffel  
umrühren



Deckel auf den Topf  
geben

ca. 15 – 20 Minuten  
Gemüse weich kochen  
(mittlere Stufe)



Deckel vom Topf nehmen



alles mit dem Stabmixer  
fein verrühren

# Kürbissuppe mit Kokosmilch



Kokosmilch  
in den Topf geben



mit dem Kochlöffel  
umrühren



1 Prise Salz  
in den Topf geben



1 Prise Pfeffer  
in den Topf geben

# Kürbissuppe mit Kokosmilch



½ Zitrone auspressen



Zitronensaft  
in den Topf geben



Mit dem Kochlöffel  
umrühren

Topf kurz auf den Herd  
stellen  
(mittlere Stufe)



Kürbissuppe im Topf –  
fertig!

# Kürbissuppe mit Kokosmilch



Kürbissuppe  
in den Teller geben  
- fertig!

**Guten Appetit!**