Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch

Zubereitung

Kürbis, Ingwer und Zwiebel putzen und würfeln, in der Butter andünsten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und in etwa 20 Minuten weichkochen. Dann sehr fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen. Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz und Pfeffer und Gewürzen abschmecken und noch mal erwärmen.

EINLAGE: Als Suppeneinlage kann altes Brot und Gebäck verwendet werden. Brot oder Gebäck in Scheiben schneiden, mit Butter bestreichen und mit Gewürzen bestreuen. Anschließend würfelig schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten bis die Croutons knusprig sind.

bhofack2 | iStock

Zutaten für 6 Personen

• 1 kg Kürbis (z. B. Butternuss oder Hokkaido)
• 1 Zwiebel
• 1 daumengroßes Stück frischer Ingwer
• 2 EL Butter
• 800 ml Gemüsebrühe
• 500 ml Kokosmilch
• Salz und Pfeffer
• Kurkuma, Chili nach Geschmack