

Unsere Sortenempfehlung : Yokohama

Zutaten :

500 g Kürbis (geschält und entkernt)  
0,5 Liter Kokosmilch  
0,5 Liter klare Gemüsebrühe  
ca. 3 cm Ingwer  
1 Stk. Zitronengrasstängel  
1 Zwiebel  
1 Limette  
Salz, Pfeffer



Zubereitung :

Gehackte Zwiebel und den in kleine Stücke geschnittenen Ingwer und Zitronengras in der Kokosmilch weich kochen. Mit dem Stabmixer mixen und abseihen.

Kürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Kürbis in der klaren Gemüsebrühe weich dünsten, mixen, abgeseigte Kokosmilch dazugeben, noch einmal aufkochen und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.