

Kürbis-Suppe | Kokos | Zitronengras | Zitronenpfeffer Bhutan | Kaffirlimettenblätter

Dauer: 1 h 25 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegan

Zutaten für 4 Personen:

Equipment:

1 Mixer
1 Sieb

Gewürze & Zutaten:

400 g Hokkaido-Kürbis, gegart (siehe extra Rezept)
0,5 l Gemüsebrühe
0,05 l Limettensaft
0,5 l Kokosmilch
2 St Zitronengras
1 EL Zitronenpfeffer Bhutan
4 – 5 Kaffirlimettenblätter
etwas Salz, bspw. Meersalz

Zubereitung

- 1 Den Kürbis mit der Gemüsebrühe, Limettensaft und Kokosmilch etwa 10 Minuten köcheln und mixen.
- 2 Anschließend die Gewürze in der Suppe heiß für etwa 20 Minuten nachziehen lassen.
- 3 Die Suppe mit Salz und eventuell etwas Honig abschmecken.
- 4 Die Suppe durchsieben.
- 5 Je nach Belieben etwas gehackten, gegarten Kürbis als Suppeneinlage verwenden.