

Die weltbeste asiatische Kürbissuppe

Vorbereitung:

Vor dem Arbeiten müssen folgende Dinge bereitgestellt werden:

Suppentopf
Stabmixer
Kochlöffel

Olivenöl oder Butter
Schneidebrett
Sparschäler

Kochmesser
Kleine Schüsseln

Zutaten	Verarbeitung	Erledigt
2 rote Zwiebeln	Zwiebeln von der Schale befreien, halbieren und in kleine Stücke schneiden (in einer Schüssel neben den Herd stellen)	
1 kleiner Hokaidokürbis	Kürbis halbieren und mit einem Löffel entkernen, in kleine Stücke schneiden (in einer zweiten Schüssel neben den Herd stellen)	
1 walnussgroßes Stück Ingwer	Ingwer mit einem Teelöffel von der Schale befreien und in kleine Stücke würfeln	
1 Zehe Knoblauch	Knoblauch schälen und kleinschneiden	
Öl	In einem großen Topf etwas Öl geben und die Zwiebeln darin anbraten	
Vorgeschnittener Kürbis	Kürbis zu den angebratenen Zwiebeln geben und anbraten.	
Knoblauch	Zu dem Kürbis in den Topf geben	
Gemüsebrühe	Den Topf soweit mit Gemüsebrühe auffüllen, bis das Gemüse gerade bedeckt ist.	
1TL Currypulver	in die Suppe geben	
	Mit Deckel abdecken und 20 Minuten köcheln lassen	
	Suppe mit dem Mixstab pürieren	
1 Dose Kokosmilch	Kokosmilchdose vor dem Öffnen gut schütteln und in die fertige Suppe geben	
	Mit Salz und Pfeffer abschmecken	

Guten Appetit!