

Kürbis-Suppe

Für zwei Personen

1 Hokkaidokürbis	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
4 EL Pflanzenöl	250 ml Kokosmilch	1 EL Erdnussbutter
50 g Kürbiskerne	Salz, Pfeffer	

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Kürbis zerteilen, entkernen und ebenfalls kleinschneiden. Pflanzenöl erhitzen und den Knoblauch und die Zwiebeln darin anschwitzen. Den Kürbis dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald der Kürbis gar ist, die Erdnussbutter und die Kokosmilch dazugeben und pürieren. Die Kürbiskerne in einer Pfanne anrösten. Die Kürbissuppe in einem tiefen Teller anrichten. Mit den Kürbiskernen garnieren und servieren.

Nora Esmaeillan am 08. November 2013