

# Kürbissuppe

## Zutaten für 10 Personen

- 1 grosser Hokkaido-Kürbis
- 1-2 reife Mango
- 2,5 dl Kokosmilch
- ½ Daumen grosser frischer Ingwer
- 3 dl Bouillon

abschmecken mit:  
Kreuzkümmel & Salz & Pfeffer



## Zubereitung

1. Kernen im Kürbis entfernen und in Stücke schneiden. *(wenn ein Hokkaido-Kürbis kann er mit der roten schale gekocht werden ☺)*
2. Mango rüsten und in Stücke schneiden
3. Ingwer rüsten und in kleine Stücke schneiden oder raffeln
4. Kürbis, Mango und Ingwer in Pfanne mit Bouillon weich kochen.
5. Mit Pürierstab feinpürieren
6. Kokosmilch dazugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Ein Löffel Schlagrahme, etwas geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernenöl optimieren den Gaumen und das Bild