MEIN GENUSS



# Kürbissuppe mit Möhren & Ingwer



## It’s a match!

It´s a match!  Unser Currypulver Goa verleiht deiner Herbst-Suppe ein exotisches Aroma und stillt dein Fernweh!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

## Zubereitung

1. Zunächst wird das Gemüse gewaschen (Kürbis, Möhren, Kartoffeln, Ingwer). Anschließend wird der **Kürbis** mit einem scharfen Messer vorsichtig halbiert und mit einem Löffel werden die Kürbiskerne sowie das **faserige Fruchtfleisch** entfernt.
2. Danach wird der Kürbis in ca. **2-3 cm große Stücke** geschnitten. Möhren, Kartoffeln, Zwiebel und Ingwer werden ebenfalls geschält und gleichermaßen in Stücke geschnitten.
3. Anschließend wird das Gemüse zusammen mit dem **Currypulver Goa** in der Butter auf mittlerer Stufe angedünstet. Nun wird das Ganze mit Brühe aufgegossen und für etwa 15 - 20 Minuten auf niedriger Stufe gekocht.
4. Zum Schluss wird das Gemüse sehr fein püriert. Abschließend wird die Kokosmilch untergerührt und die Suppe wird mit Salz, Pfeffer, Sojasauce sowie Zitronensaft abgeschmeckt. Serviert wird die **Kürbissuppe** mit Korianderblättchen oder Schnittlauch.

## Zutaten

550 g Hokkaidokürbis, geputzt gewogen
250 g Karotten, geschält gewogen
200 g Möhren bzw. Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
3 cm Ingwer *
1,5 EL Butter
600 ml Gemüsebrühe
300 ml Kokosmilch
1 EL Currypulver Goa
Saft einer halben Zitrone
Koriandergrün oder Schnittlauch zum Garnieren

* wenn du keinen frischen Ingwer zuhause hast, kannst du auch Ingwer Gewürz verwenden (1EL frischen geriebenen Ingwer einfach durch 1/4TL Ingwer Gewürz ersetzen).

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 02.05.2027.