

Kürbis-Crèmeschaumsuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

250 g	Kürbis
50 g	Zwiebel
400 ml	Gemüsebrühe
160 ml	Kokosmilch
2 dl	Weisswein
3 Prisen	Kümmel
8 g	Ingwer
1 Stück	Chilischote getrocknet
40 g	Koriander Kraut frisch
2 EL	Sojasauce
40 g	Kürbiskerne
2 EL	Erdnussöl



Zubereitung:

Das Kürbisfruchtfleisch klein schneiden und gemeinsam mit den Zwiebelwürfeln und den Ingwerscheiben in einem Topf mit dem Erdnussöl anschwitzen.

Das Gemüse mit dem Weißwein ablöschen, mit der Hühnerbrühe auffüllen und aufkochen, die Kokosmilch in die kochende Flüssigkeit geben, den Kümmel dazu geben, die Suppe mit dem Stabmixer aufmixen und mit der Sojasauce und der Chilischote abschmecken.

Anrichten:

Die Suppe kurz vor dem Servieren nochmals aufmixen und in Kafeetassen mit Koriander und mit Kürbiskernen dekoriert verteilen.