



## Kürbis-Ingwer-Suppe

### Zutaten für 4 Portionen:

2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
20 g Ingwer  
150 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)  
350 g Hokkaido-Kürbis  
2 EL Olivenöl  
500 ml Gemüsebrühe  
200 ml Apfelsaft  
Salz  
Pfeffer  
1 Bund Koriander  
1 Chilischote  
200 ml Kokosmilch

### Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, beides grob hacken.  
Ingwer schälen, fein reiben.  
Kartoffeln schälen, waschen.  
Hokkaido vierteln, Kerne entfernen.  
Kürbis und Kartoffeln in ca. 2 cm große Würfel schneiden.  
Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten.  
Die Hälfte vom Ingwer dazugeben, ca. 1 Minute mitbraten.  
Hokkaido und Kartoffeln zufügen, unter ständigem Rühren ca. 3 Minuten anbraten.  
Brühe und Apfelsaft angießen, Gemüse zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln.  
Dann restlichen Ingwer dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.  
Gemüse mit einem Mixstab fein pürieren.  
Noch ca. 10 Minuten ohne Deckel weiterköcheln, bis die Suppe eine sämige Konsistenz erreicht hat. Warm stellen.  
Korianderblättchen abzupfen. Etwas Koriander zum Garnieren beiseitelegen, übrigen Koriander wie die Chili fein hacken.  
Kokosmilch in einem Topf erwärmen.  
Chili und Korianderblätter hinzufügen, mit einem Mixstab fein pürieren.  
Durch ein Sieb gießen, mit dem Mixstab noch mal schaumig schlagen.  
Kürbissuppe in Schalen gießen, etwas Schaum darüber verteilen.  
Mit Koriander garnieren und sofort servieren.