



Kürbissuppe mit Milky Coco:



© angelociro / Fotolia

Zutaten für 2 Personen:

- Ca. 300 g Kürbis
- 500 ml Brühe
- 1 kleine Zwiebel
- Ingwer
- 20 g Butter
- 200 ml Milky Coco
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Sojasauce

Zubereitung:

Kürbis und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Ingwer klein hacken. Kürbis, Zwiebel und Ingwer in etwas Butter in einem großen Topf andünsten, mit Brühe ablöschen. Ca 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dann pürieren. Milky Coco hinzugeben, mit etws Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Baguettebrot oder mit Croutons servieren.

Guten Appetit!