

Kürbis-Cappuchino mit Curry und Kokosschaum

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

300 g Hokkaido-Kürbis
20 g frischer Ingwer
2 Schalotten
1 EL Sonnenblumenöl
1 EL scharfes Currypulver
500 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
Saft von 1 Limone
250 ml ungesüßte Kokosmilch
1-2 TL Currypulver zum Bestreuen



Zubereitung:

Kürbis waschen, entkernen und samt Schale klein würfeln.
Ingwer und Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden.
Alles zusammen in heißem Öl anschwitzen.
Das Ganze mit Curry bestreuen und mit Brühe ablöschen.
Suppe bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 20 Minuten leise köcheln lassen.

Suppe mit einem Pürierstab pürieren, durch ein Sieb passieren mit Salz, Pfeffer und Limonensaft würzen.

Kokosmilch erhitzen und mit Pürierstab schaumig mixen.

Kürbissuppe in Tassen füllen, Kokosschaum darauf verteilen und mit Curry bestäuben.

Weinempfehlung:

Kochabend:

9. Sept, 2020 / Diesel