



## Exotische Kürbis-Kokos Suppe

### Zubereitung

- 1 Den Kürbis putzen und die Kerne aushüllen. Anschließend den Kürbis in grobe Würfel schneiden.
- 2 Die Zwiebel und den Ingwer schälen und würfeln. Das Kerngehäuse der Chilischote entfernen und ganz fein hacken.
- 3 Den Kürbis und die Zwiebel in einem Topf mit Kokosöl bei mittlerer Hitze anschwitzen und gelegentlich umrühren. Danach den Ingwer und die Chilischote hinzugeben und wenige Minuten mitbraten. Anschließend mit der Brühe aufgießen und kochen bis alles weich ist.
- 4 Danach die Kokosmilch hinzufügen und alles pürieren.  
**Tipp:** Für eine feine Suppe, alles nochmal durch ein Sieb streichen.
- 5 Zum Abschluss ein paar Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und die Suppe mit den gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl garniert servieren.

### Zutaten

**Für 6 Portionen:**

1000 g Hokkaidokürbis  
1 Zwiebel (groß)  
1 Ingwer (ca. 5 cm lang)  
1 Chilischote  
1 Dose Kokosmilch  
0,5 l Gemüsebrühe  
Kokosöl

**Für die Garnitur:**

Kürbiskerne  
Kürbiskernöl  
Optional: Koriandergrün