

Silkes Kürbis-Karotten-Kokos Ingwer Suppe



- 1 Zwiebel**
- ¼ Kürbis (Butternut)**
- 4 Karotten**
- 1 Kartoffel**
- 1 EL Gemüsebrühe**
- 2 cm Ingwer**
- 1 Dose Kokosmilch**
- 1 EL Thaicurrypaste rot**
- Evtl. Milch**

Zubereitung: Zwiebeln würfeln und glasig andünsten, danach die klein geschnittenen Karotten, Kürbis und die Kartoffeln zufügen und ebenfalls kurz anbraten. Auch den Ingwer klein schneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, danach so viel Wasser zugeben, dass das Gemüse bedeckt ist. Die Gemüsebrühe und die Currypaste hinzugeben. Dann noch die Kokosmilch zufügen und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Wenn das Gemüse weichgekocht ist, kann die Suppe püriert werden. JE nach gewünschter Konsistenz noch Milch oder Wasser zufügen.

Guten Appetit!