# Kürbissuppe mit Kokos

Rezept mit exotischem Flair: Delikate Kürbissuppe mit Kokos und Chili.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 150 g | Kürbisse (Würfel) |
| 80 ml | Gemüsebrühe |
| 50 ml | Kokosmilch |
| 0.25 Stk. | Zwiebel |
| 0.5 TL | Knoblauch |
| 2 Messerspitzen | Zimt |
| 1 Prise | Chili |
| 1 Prise | Salz |
| Nach Belieben | Petersilienblätter |
| Nach Belieben | Kürbiskerne |

## Zubereitung

1. Für die Kürbissuppe mit Kokos zuerst den Kürbis vorbereiten: Je nach Sorte schälen (bei Hokkaido nicht unbedingt erforderlich), die Kerne herauskratzen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebel pellen und fein hacken.

2. Die Gemüsebrühe mit den Kürbisstücken in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Anschließend Temperatur auf mittlere Stufe reduzieren, Knoblauch, Kokosmilch, Chilipulver und Zimt zufügen. Abdecken und etwa 20 Minuten garen lassen, bis der Kürbis weich ist.

3. Den Topf vom Herd nehmen, die Zutaten mit dem Stabmixer in beliebige Konsistenz pürieren. Noch einmal mit den Gewürzen abschmecken, in angewärmte Suppentassen füllen, jeweils mit einem großen Petersilienblatt und Kürbiskernen dekorieren und schnell servieren.

## Tipp

Es bietet sich an, von der Kürbissuppe mit Kokos gleich eine größere Menge zuzubereiten. So kann der ganze Kürbis verwertet werden, die Suppe lässt sich ohne weiteres noch einmal aufwärmen.