

Kokos-Kürbissuppe



Der Herbstklassiker mit einem Hauch Exotik!

einfache Zubereitung

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Und so wirds gemacht:

Kürbis und Zwiebel in Stücke schneiden, mit der Currypaste im warmen Öl ca. 5 Min. andämpfen. Bouillon und Kokosmilch dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln. Suppe pürieren

Zutaten

Anzahl Personen

1600 g	Kürbis (z. B. Butternut)
	2 Zwiebel
	rote
3 EL	Currypaste (Bio)
2 EL	Olivenöl
1.6 l	Hühnerbouill on
5 dl	Kokosmilch
1000 g	Pouletbrüstli
2 EL	Olivenöl
1.5 TL	Salz
400 g	Pumpernicke l
2 EL	Olivenöl