

Kürbis - Süßkartoffel - Süsspchen

Zutaten:

500 g Kürbis (Hokaido), 500 g Süßkartoffel, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Chilischote, 1 EL Kokosnussöl, 1 Stück Ingwer (daumengroß), 500 ml Brühe, 1 EL Tomatenmark, 1 Dose Kokosmilch, etwas Zitronensaft, Salz, Paprika-Rosenscharf, Currypulver, 1-2 Lorbeerblätter

Zubereitung:

Süßkartoffel schälen, den Hokaidokürbis nicht schälen, er kann mit Schale verwendet werden. Beides in Würfel schneiden, ebenso die Zwiebel, die Knoblauchzehe und die Chilischote in Ringe. Das Kokosnussöl im Topf heiß werden lassen. Zuerst die Zwiebelwürfel andünsten, dannach die übrigen , geschnittenen Zutaten dazugeben und alles ein bischen anrösten lassen. Mit der Brühe aufgießen, kräftig würzen und mit einigen Spritzern Zitrone ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die Suppe pürieren, die Kokosmilch zufügen und alles noch einmal aufkochen lassen. Nachwürzen nicht vergessen.

Ein Süsspchen für die kalte Jahreszeit, dass gut durchwärmt!

Guten Appetit!