

## Zufällig vegane Kürbis-Kokossuppe für 2 Erwachsene (2,50€/Person)



### Zutaten:

1 mittelgroßer Hokkaido-Kürbis  
ca. 400ml Gemüsebrühe  
1 Dose Kokosmilch (400ml)  
1 weiße Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Chilischote frisch oder getrocknet oder Chiliflocken  
1 daumendickes Stück Ingwer  
1-2 EL Curry Gewürz  
Salz & Pfeffer  
neutrales Öl oder Kokos-Öl zum Anbraten

Zwiebel, Knoblauch, Ingwer schälen und klein schneiden. Den Kürbis in grobe Stücke zerteilen und die Kerne entfernen. Im heißen Öl erst Zwiebel, Knoblauch und Ingwer anschwitzen, dann den Kürbis und die Brühe dazu. Chilischote klein schneiden (Kerne entfernen!) und mit Curry und Salz dazu. Ca. 12 min köcheln lassen. Dann die Kokosmilch dazu gießen und die Suppe pürieren.

**Guten Appetit!**

