

Asiatische Kürbis - Currysuppe mit Garnelen - leicht scharf

Zutaten für 4 Portionen

700 g Kürbisfleisch, klein gewürfelt (Hokkaido)

1 Zwiebel

2 EL Öl

500 ml Hühnerbrühe

1 Dose Kokosmilch

1 EL Sherry

Sambal Oelek

1 EL Currypulver

Salz und Pfeffer

1 Bund Lauchzwiebeln

200 g Garnelen, küchenfertig

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und fein hacken, Öl erhitzen, Kürbiswürfel und Zwiebel darin anbraten. Mit der Brühe ablöschen und etwa 20 Minuten kochen lassen, dann sollte der Kürbis weich sein. Jetzt wird alles zusammen püriert.

Die Kokosmilch zur Suppe geben, mit Sherry, Sambal Oelek, Saiz, Pfeffer und Curry pikant und leicht scharf abschmecken und die Garnelen einlegen Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und in die Suppe streuen. Kurz ziehen lassen, damit alles heiß ist und servieren.