

# Kürbissuppe

## Zutaten:

- 1,4kg Hokkaido Kürbis
- 1 Stück Ingwer (daumengroß)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Möhren
- 800ml Gemüsebrühe
- 800ml Kokosmilch
- 300ml Orangensaft
- 3-4 TL Currypulver (mild)
- 1 EL Butter
- 2-3 Spritzer Limettensaft
- Salz & Pfeffer
- Chilliflocken (optional)

Dazu 2 Baguettes

## Zubereitung:

- 1 Wasche den Hokkaido mit Schale gründlich und viertle ihn. Entferne die Kerne mit einem Esslöffel und Schneide den Kürbis in große Würfel. Schäle die Karotten und schneide diese ebenfalls ins kleine Stücke. Hacke die Zwiebel, den Ingwer & den Knoblauch fein.
- 2 Gib 1 EL Butter in einen Topf und schwitze die gehackten Zwiebeln, den Ingwer und Knoblauch darin ca. 5 Minuten an.
- 3 Gib das kleingeschnittene Gemüse hinzu und lösche nach kurzem anrösten mit Brühe, Kokosmilch und Orangensaft ab. Kurz aufkochen und dann bei mittlerer Hitze ca. 20-25 Minuten köcheln lassen.
- 4 Sobald das Gemüse weich ist, pürierst du die Suppe einmal gut durch. Schmecke mit Limettensaft, Currypulver, Salz und Pfeffer ab. Wer's gerne etwas schärfer mag, kann auch Chilliflocken hinzugeben.
- 5 Serviere dazu ein paar Scheiben frisches Baguette. Guten Appetit!



Rezept von  
kochkind.de



Portionen  
8 Kleinkinder &  
4 Erwachsene



Küche  
Europäisch |  
Amerikanisch



Zeitaufwand  
35 Min



Aufgaben für kleine  
Kinderhände  
abwaschen, schälen,  
ablöschen, pürieren,  
abschmecken

