SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Kürbis-Suppe | Kokos | Zitronengras | Zitronenpfeffer Bhutan | Kaffirlimettenblätter

Zubereitungszeit: 55 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1 h 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

400 g Hokkaido-Kürbis, gegart (siehe extra Rezept)

0.1 l Limettensaft

0.5 l Kokosmilch

2 Stängel Zitronengras

1 Esslöffel Zitronenpfeffer Bhutan

4 Blatt Kaffirlimettenblätter

Etwas Salz, bspw. Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Den Kürbis mit der Gemüsebrühe, Limettensaft und Kokosmilch etwa 10 Minuten köcheln und mixen.

2. Anschließend die Gewürze in der Suppe heiß für etwa 20 Minuten nachziehen lassen.

3. Die Suppe mit Salz und eventuell etwas Honig abschmecken.

4. Die Suppe durchsieben.

5. Je nach Belieben etwas gehackten, gegarten Kürbis als Suppeneinlage verwenden.