

KÜRBISCREMESUPPE

Zutaten:

- 1000g Hokkaidokürbis
- 600g Karotten
- 1 Zwiebel
- $\frac{1}{2}$ - 2cm Ingwer
- 2 große Knoblauchzehen
- 1El Pflanzenmargarine
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 100 - 150ml Kokosmilch (je nach Geschmack)
- 1-2El Sojasoße
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Kürbis, Karotten und Zwiebel schälen, stückeln und in einem Topf anbraten
2. Ingwer und Knoblauch hinzugeben und anschließend mit der Gemüsebrühe aufgießen - ca. 45 min weichkochen
3. Das Ganze dann fein pürieren
4. Kokosmilch nach Geschmack unterrühren
5. Abschließend mit der Sojasoße, Salz und Pfeffer abschmecken und würzen