



Weihnachtliche Kürbissuppe

Zutaten für 2 Pers.:

- ½ Hokkaido-Kürbis (klein)
- 2 TL Ghee
- je ½ TL Fenchel und Koriander, ganz
- 1 TL Ingwer frisch, fein gewürfelt
- 1 Schalotte, gewürfelt
- 250 ml Wasser
- 250 ml Kokosmilch
- je 1 Prise Salz und weißer Pfeffer
- je 1 Msp. Zimt und Nelke, gemahlen
- etwas Zitronensaft
- Saft von 1 Mandarine oder 1/2 Orange
- 1/2 TL rote Pfefferbeeren als Deko



Zubereitung:

- Den Kürbis entkernen und würfeln. Die Schalotte in feine Ringe schneiden.
- In einem heißen Topf mit Ghee die Koriander- und Fenchelsamen anbraten.
- Den Ingwer zugeben und kurz mitdünsten, dann die Schalotte.
- Nun den Kürbis hineingeben, mit Wasser ablöschen und die Kokosmilch aufgießen.
- Salz, Pfeffer, Zimt und Nelke zugeben und etwa 15 Minuten leicht kochen lassen.
- Mit einem Mixer oder Pürierstab fein mixen und Zitronensaft und Mandarinsaft dazugeben.
- Mit roten Pfefferbeeren dekorieren.

