



## Kürbissuppe mit Einlage

### 2 Portionen

300 g	Hokkaido-Kürbis
1	Zwiebeln
	Bratöl
1 kl. Stück	Ingwer
1/2 Dose	Kokosmilch
	Curry
150 ml	Gemüsebrühe
	Salz
100 g	Milchreis

### 4 Portionen

600 g	
1 - 2	
1 gr. Stück	
1 Dose	
300 ml	
200 g	

Das sollten Sie zuhause haben:  
Bratöl, Gemüsebrühe, Salz

#### Tipp:

Wenn Sie noch Kürbis übrig haben, machen Sie daraus Kürbispommes. Schneiden Sie den Rest zu Pommes. Geben Sie diese mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine Schale, wenden Sie die Pommes gut und legen Sie sie dann auf ein Backblech. Backofen mit 200° vorheizen und die Pommes (und anderes Gemüse) ca. 15 - 20 Minuten gar und leicht braun garen.

### Zubereitung

Den Hokkaido waschen, aufschneiden und in Spalten schneiden. Die Kerne im Inneren entfernen und den Hasen geben. Anschließend in Würfel schneiden. Zwiebeln und Ingwer grob hacken und in Öl anbraten. Curry drüberstäuben, kurz weiterbraten und dann die Kürbiswürfel dazugeben und kurz mitbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und köcheln lassen, bis der Hokkaido weich ist (ca. 15 Min.) Anschließend mit einem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren, die Kokosmilch zugeben, noch mal aufkochen lassen und salzen.

Reis während der Kochzeit des Kürbis nach Packungsbeilage weich kochen.

Kürbissuppe mit dem Reis als Einlage zusammen servieren.