

# Kreolische Kürbissuppe

## Zutaten für 4 Personen

300 g Hokkaidokürbis

etwas Ingwer

1 kleine Zwiebel

500 ml Gemüsebrühe

Salz, Chili, Mahina-Curry, Mahati-Curry

nach Geschmack

250 ml Kokosmilch

150 ml Sahne

50 g Butter/50 g Mehl

25 g Kokosflocken

## Zubereitung

1. Den Kürbis halbieren, das Innenleben entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.
2. Anschließend alles anschwitzen, mit den Gewürzen bestreuen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Kokosmilch und Sahne dazugeben und gar kochen lassen.
3. Danach das Ganze pürieren, evtl. durch ein Sieb passieren. Die Suppe mit Mehlschwitze leicht abbinden. Nochmal abschmecken. Kokosflocken in einer Pfanne bräunen und über die angerichtete Suppe verteilen.

**Guten Appetit!**