

# Kürbissuppe

TITATONI GESAGT.  
GETAN.

## Zutaten

---

700 g Kürbis (Hokkaido)  
1 getrocknete Chilischote  
2 Zehen Knoblauch  
3 EL Olivenöl  
400 ml Kokosmilch  
600 ml Gemüsebrühe  
Salz  
4 EL Zitronensaft  
eventuell etwas Schnittlauch

## Anleitung

---

Den Kürbis in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem sehr klein gehackten Knoblauch und der fein zerbröselten Chilischote in dem heißen Olivenöl kurz andünsten. Kokosmilch und Brühe hinzugeben und für ca. 15 Minuten köcheln lassen. Den Zitronensaft hinzugeben und alles fein pürieren. Abschmecken, eventuell mit etwas Schnittlauch bestreuen und servieren.