

**Hiltl.**  
**Vegetarisch.**  
**Die**  
**Welt**  
**zu**  
**Gast**



WERDVERLAG.CH



# Kürbis-Kokos-Suppe

unsere beliebteste Herbstsuppe

## 4 Portionen

### 1 Zwiebel

**600 g Kürbis** (z. B. Butternut, roter Knirps, Hokkaido)

**120 g Kartoffeln**

**2 EL Sonnenblumenöl HO** (High Oleic)

**½ TL grüne Thai-Currypaste** (siehe S. 128)

**2 ½ dl Kokosmilch**

**8 dl Gemüsebouillon** (siehe S. 140)

**½ TL Hiltl-Curry**

**1 Prise Paprika, edelsüß**

**1 Prise Koriander, gemahlen**

**Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle**

**2 Zweige Koriander, gehackt**

Zwiebel schälen und fein würfeln. Kürbis rüsten, Kartoffeln schälen und alles in grobe Würfel schneiden.

Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anziehen. Den Kürbis und die Kartoffeln hinzugeben und mit anziehen. Die Currypaste unterrühren. Mit Kokosmilch und Bouillon auffüllen und zum Kochen bringen.

Die Gewürze zur Suppe geben und alles 30 Minuten kochen. Anschliessend mit dem Mixstab pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehacktem Koriander bestreut servieren.

**TIPP** Anstatt Koriander können auch Petersilie, Schnittlauch oder Kokosflocken verwendet werden (Hiltl-Curry ist erhältlich im Hiltl Laden an der St. Annagasse).

**Kn/Zw/vegan**

