



Cremige Kürbissuppe – **vegan** -

Zutaten (ca. 8 Portionen)

½ gewürfelten Hokaidokürbis
etwas Sonnenblumenöl

ca. 5 cm in dünne Scheiben
geschnittenen frischen Ingwer

1 große gewürfelte Zwiebel

1 EL Curry,

1 TL rote Currypaste und

1 TL Zimt

1 klein geschnittener Apfel (mit Gehäuse
und Schale)

250 ml Apfelsaft

1 L Gemüsebrühe

200 ml Kokosmilch

in
anbraten.

und
hinzugeben und mit anbraten.

dazugeben, umrühren und kurz mit anrösten.

hinzufügen, umrühren, dann mit
ablöschen. Den Saft einreduzieren lassen,
danach mit

aufgießen. Alles kochen lassen, bis der Kürbis
weich ist. Mit einem Standmixer oder
Stabmixen pürieren, abschließend

hinzugeben und kurz mit aufkochen lassen.