**Kürbiscremesuppe**

**Zutaten:** 900 g Kürbisfleisch

 250 g Möhren

 2 Zwiebeln

 1 TL geriebenen Ingwer

 800 ml Gemüsebrühe

 200 ml Kokosmilch

 1 TL Curry

 Salz, Pfeffer und Öl

Das Öl erhitzen und die gewürfelten Zwiebeln darin glasig braten. Das Kürbisfleisch und die geputzten Möhren in Stücke schneiden und mit den Zwiebeln einige Minuten weiter braten. Dann die Brühe mit Curry und Ingwer dazu gießen und einmal kochen lassen. Bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis alles gar ist. Mit dem Pürierstab alles cremig pürieren. Die Kokosmilch hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Suppe zu dick flüssig sein, kann man noch nach Belieben Gemüsebrühe zufügen.

