

## Samtige Kürbis-Suppe mit Kokos

### Für 2 Personen:

200 g Hokkaido-Kürbis	1 kl. Dose Kokosmilch (200 ml)	100 ml Gemüsebrühe
1–2 Msp. mildes Currypulver	1 TL Mango-Chutney	1 TL Butter
1/2 TL Zucker	1 TL weißer Balsamico-Essig	Salz Pfeffer

Kürbis mit einem Löffel entkernen, waschen, in Würfel schneiden und in einem Topf in Butter anbraten. Zucker dazugeben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren karamellisieren. Mit Balsamico-Essig ablöschen, Kokosmilch und Gemüsebrühe dazu gießen und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Currypulver und Mango-Chutney dazugeben und die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Sollte die Suppe zu dickflüssig sein, mit etwas mehr heißer Gemüsebrühe verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kürbissuppe in zwei tiefe Teller oder Suppenschalen füllen und servieren.

Christian Henze am 18. Oktober 2019