



BUTTERNUSS-SUPPE

Zutaten

Für 4 Schalen

1 Butternusskürbis

1 Zwiebel

400ml Kokosnusscreme

350ml Gemüsebrühe

Olivenöl

Schritte

- 1.** Schälen Sie den Kürbis und die Zwiebel und schneiden Sie beide in Stücke.
- 2.** Braten Sie beide in einer großen Kasserolle mit etwas Olivenöl an.
- 3.** Wenn die Zwiebeln anfangen, Farbe zu bekommen, bedecken Sie alles mit der Gemüsebrühe.
- 4.** Lassen Sie das Gericht 20-25 Minuten kochen, bis der Kürbis gar ist.
- 5.** Mixen Sie alles in einem Mixer, bis die Masse homogen ist. Fügen Sie dann die Kokosnusscreme hinzu.