



REZEPT DER WOCHE

KW 34 21.08. – 27.08.2023

Kürbissuppe mit Kokosmilch

(Für 4 Personen)

Das brauchen Sie:

- 500 g [Hokkaido-Kürbis](#) (Art.Nr. 190)
- 1 [Zwiebel](#) (Art.Nr. 400)
- 1 [Knoblauchzehe](#) (Art.Nr. 410)
- 3-4 cm [Ingwer](#) (Art.Nr. 960)
- 2 EL [Bratöl](#) (Art.Nr. 8324)
- 1 EL [Currypaste rot](#) (Art.Nr. 8227)
- 1 L [Gemüsebrühe](#) (Art.Nr. 5777)
- 1 [Maiskolbe](#) (Art.Nr. 360)
- 200 ml [Kokosmilch](#) (Art.Nr. 14134)
- Etw. Salz, Pfeffer
- Etw. [Zitronensaft](#) (Art.Nr. 1760)
- 1 Handvoll [Basilikum](#) (Art.Nr. 473)

Und so geht's:

Kürbisfleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden (Hokkaido nicht schälen). Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Fruchtfleisch der Paprikaschote in 2 cm breite Würfel schneiden.

Alles im Öl 5 Min. bei mittlerer Temperatur farblos anschwitzen. Currypaste zufügen, nach einer Minute mit Gemüsebrühe auffüllen und die Suppe 25 Min. leise köcheln lassen, bis das Kürbisfleisch und die Paprika vollständig weich sind.

Maiskolben senkrecht auf das Schneidebrett stellen und mit einem Messer die Körner vom Strunk schneiden. Maiskörner und Kokosmilch zufügen, die Suppe weitere 5 Minuten kochen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Zum Servieren die heiße Suppe mit grob gehacktem Basilikum bestreuen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

DECKERS **BIO** **HOF**