



New Wave Cooking

## Rezept Kürbissuppe

### Zutaten

250g Kürbis (im Ofen geröstet), gewürfelt  
1 kleine Zwiebel, grob gewürfelt  
optional Knoblauch nach Belieben, fein gehackt  
Olivenöl  
250ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer  
optional 50 ml Kokosmilch

In einem Topf das Öl erhitzen, und Zwiebeln und Kürbis (falls roh) darin anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Den Knoblauch dazugeben und noch kurz weiter braten, dann mit Gemüsebrühe ablöschen.

Köcheln lassen bis der Kürbis weich ist. Nun pürieren, so fein wie gewünscht, gerne auch grössere Stücke lassen für etwas Konsistenz. Falls gewünscht, die Kokosmilch dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Geniessen.