

Kürbissuppe mit Mango

Zutaten für 4 Personen

- 600 g Hokkaido
- etwas frischen Ingwer
- 2 Zwiebeln
- 1 Mango
- 1 Chilischote
- 200 ml Kokosmilch
- ca. 650 ml Brühe
- 2 Zitronenblätter
- 1 Sternanis
- Salz & Pfeffer
- ½ TL Kardamom
- etwas Kokosfett (wer es nicht vegan braucht kann Butter nehmen)
- Kürbiskerne zum Dekorieren

Zubereitungszeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4



Zubereitung:

Hokkaido - waschen, entkernen, kleinschneiden, Ingwer und Zwiebel schälen, kleinhacken. Mango - schälen & vom Kern befreien, würfeln.

Das Kokosfett (bei vegan) bzw. die Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebel, Ingwer, Chili darin andünsten.

Kürbis zufügen, kurz mitdünsten, dann mit der Brühe ablöschen, Sternanis, Kardamom, Zitronenblätter zufügen 10 Min köcheln lassen.

Nun die Hälfte der Mango und die Kokosmilch hinzufügen, weitere 5 Min. köcheln lassen. Vor dem Pürieren, die Zitronenblätter und den Sternanis entfernen.

**Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Mit der restlichen Mango servieren.**