

# 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.**