



## Kürbis-Kokossuppe

500 g Kürbisfleisch	in Würfel schneiden
20 g Fettstoff	in einer Pfanne erhitzen
2 Knoblauchzehen 1 Zwiebel	schälen, fein hacken, andünsten
15 g Ingwer frisch	dazu reiben
150 g Kartoffeln 100 g Karotten	schälen und in Würfel schneiden, mit dem Kürbisfleisch dazu geben und ebenfalls mitdünsten
2 EL Mehl	darüber stäuben
4 dl Hühnerbouillon 5 dl Kokosmilch	auffüllen
1 Sternanis	dazu geben, ca. 25-30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Sternanis entfernen, anschliessend mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen
½ Limette	Saft auspressen, die Suppe damit abschmecken
1 dl Vollrahm	halbsteif schlagen und mit dem Löffel auf die Suppe geben
1 EL Kürbiskerne	als Garnitur darüber geben