

## Kürbis-Linsen-Suppe

Für vier Portionen



### Zutaten:

1 grosse Zwiebel  
2 EL Olivenöl extra vergine  
700 g Kürbisfleisch mehlig  
oder Karotten  
200 g Linsen rot  
8dl Gemüsebouillon  
2dl Kokosmilch  
Etwas frischen Ingwer  
gerieben  
1 TL Curry mittelscharf  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung: ca. 20 Minuten

- Zwiebel fein hacken und im Olivenöl andämpfen.
- Kürbis, Linsen, Curry und Ingwer dazugeben und kurz mitdämpfen.
- Bouillon und Kokosmilch dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 20 Min. köcheln.
- Suppe pürieren und würzen.