

## Kürbis-Ingwer-Suppe

(4 Pers)

*Vorbereitung: Backofen auf 150 Grad vorheizen*

½ Hokkaido	Für 15 Min bei 150 Grad in den Backofen geben leicht angaren (lässt sich so leichter halbieren) halbieren, entkernen, in Würfel schneiden
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe	fein würfeln
1 Stück Ingwer, ca. 2 cm	fein hacken, Kürbiswürfel dazugeben, kurz mitrösten. Mit
½ L Gemüsebrühe	ablöschen. zugedeckt circa 20 Minuten garen, bis der Kürbis weich ist
150 ml Kokosmilch	einrühren, alles fein pürieren und mit
Salz Pfeffer Muskat	abschmecken.
Kürbiskernöl	Zum Servieren mit beträufeln und mit
Kürbiskernen	bestreuen

