

Jamaikanische Kürbissuppe

- 1kg Kürbis
 - 500 gr gehackte Tomaten
 - 200 gr Zwiebeln
 - 2 Knoblauchzehen
 - Olivenöl
 - ¼ Liter Gemüsebrühe
 - ½ Liter Kokosmilch
 - Frischer Ingwer
 - Rosenpaprika, Muskat, Chilipulver, Salz, Pfeffer, Petersilien, Kokosraspel
-
- Kürbis, Zwiebel und Knoblauch klein würfeln und im Olivenöl andünsten.
 - Gemüsebrühe und Kokosmilch dazugießen, 1TL frisch gehackter Ingwer, ½ TL Paprika, 1 Prise Muskat und 1 Prise Chilipulver dazugeben.
 - Bei geringer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.
 - Suppe anschließend fein pürieren.
 - Mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit frischer Petersilie und Kokosraspel garnieren.