

# KÜRBIS-KOKOS-SUPPE

## mit gebratenen Zwiebeln

auf Wunsch  
vegan



### Zutaten

ein mittelgroßer Hokkaido-Kürbis, gewürfelt  
eine Dose Kokosmilch  
ca 750 ml Gemüsebrühe  
1-2 Zehen Knoblauch, klein gewürfelt  
Chiliflocken oder etwas frische Pepperoni  
Zitronensaft  
Schnittlauch, klein geschnitten  
etwas Öl zum Braten  
Zwiebeln, in Ringe geschnitten  
Salz  
nach belieben Brot

### Zubereitung

Öl in einem großen Topf erhitzen, Knoblauch und Chiliflocken andünsten. Mit den Chiliflocken lieber vorsichtig sein, wenn Kinder mitessen, lass sie lieber weg. Wir Erwachsenen träufeln uns dann lieber bei Tisch etwas Chiliöl für mehr Schärfe über die Suppe.

Die Kürbisstücke zugeben und kurz mitdünsten. Dann mit Gemüsebrühe aufgiessen und weich kochen.

Kokosmilch dazu gießen, die Suppe pürrieren und nochmal aufkochen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Während die Suppe kocht, Zwiebelringe in einer großen Pfanne braun rösten. Kräftig salzen.

Suppe mit braunen Zwiebelringen & Schnittlauch servieren. Wir mögen ausserdem geröstete Brotwürfel dazu. Dafür schneide einige Brotscheiben in Würfel und röste sie in der Pfanne mit etwas Fett (Butter oder Öl).