

# Kürbis-Kokoscremesüppchen

Creme-Suppe vom Kürbis für kalte Tage.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Suppe:

2 Zwiebeln  
1 ½ kg Kürbis , z. B. Muskatkürbis  
2 EL Speiseöl, z. B. Sesamöl  
1 Msp. gemahlener Zimt  
1 Msp. gemahlene Gewürznelken  
2 Msp. gemahlener Piment  
700 ml Geflügelfond  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
400 ml Kokosmilch  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Außerdem:

etwa 2 EL Kokoschips  
etwa 100 g Pilze, z. B. Steinpilze  
1 EL Speiseöl, z. B. Sesamöl  
Salz  
150 g Dr. Oetker Crème légère  
Thymianblätter

## 1 Vorbereiten:

Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen, schälen und dann in Würfel schneiden.

## 2 Suppe:

Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel- und Kürbiswürfel darin andünsten. Zimt, Nelke und Piment hinzugeben und kurz andünsten. Geflügelfond zugießen, alles etwa 25 Min. mit Deckel bei mittlerer Hitze gar kochen. Suppe pürieren. Finesse und Kokosmilch in die Suppe rühren. Mit Salz, Pfeffer würzen und mit den Gewürzen abschmecken.

- ## 3
- Kokoschips in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, dann herausnehmen. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In der gleichen Pfanne Öl erhitzen und die Pilze anbraten. Salzen. Suppe portionieren, einen Klecks Crème légère daraufsetzen. Dann Steinpilze, Kokoschips und Thymianblätter daraufgeben.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn die Suppe mit Hokkaido-Kürbis zubereitet wird, werden nur etwa 1,2 kg benötigt.