

Linsen-Kürbis-Suppe (4 Personen, Vorspeise)

500 g Kürbisfleisch	Kürbis halbieren, Fruchtfleisch in Würfel schneiden.
1 EL Olivenöl	Die Zwiebel im Olivenöl andämpfen.
1 mittelgrosse Zwiebel, geh.	Linsen, Kürbiswürfel zugeben, mitdämpfen.
150 g rote Linsen	
1 ½ EL mittelscharfer Curry	Curry und Bouillon zugeben und den Kürbis weich kochen.
8 dl Gemüsebouillon	Die Hälfte der Kokosmilch zugeben und die Suppe pürieren und nochmals aufkochen lassen.
2,5 dl Kokosmilch	Je nach Bedarf noch mehr Kokosmilch zugeben.
Meersalz, Pfeffer wenig Ingwer, gerieben	Suppe abschmecken.
1 dl Rahm, geschlagen 3 EL geh. Petersilie	Heisse Suppe anrichten und mit Schlagrahm und wenig gehackter Petersilie dekorieren.