



**ERLEBEN.  
GENIEßEN. BEGEISTERN.**

SEEFISCHKOCHSTUDIO  
BREMERHAVEN

## Kreolische Kürbissuppe

Für 4 Personen

### Zutaten:

300 g Hokkaidokürbis  
etwas Ingwer  
1 kleine Zwiebel  
500 ml Gemüsebrühe  
Salz, Chili, Mahima-Curry, Mahati-Curry  
nach Geschmack

250 ml Kokosmilch  
150 ml Sahne  
50 g Butter/50 g Mehl  
25 g Kokosflocken

### Zubereitung:

Den Kürbis halbieren, das Innenleben entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.

Anschließend alles anschwitzen, mit den Gewürzen bestreuen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Kokosmilch und Sahne dazugeben und gar kochen lassen. Danach das Ganze pürieren, evtl. durch ein Sieb passieren. Die Suppe mit Mehlschwitze leicht abbinden. Nochmal abschmecken. Kokosflocken in einer Pfanne bräunen und über die angerichtete Suppe verteilen.



EUROPÄISCHE UNION:  
Europäischer Fischereifonds  
Investition in eine nachhaltige Fischerei