



Kürbiscremesuppe mit Chili

Zubereitung

BONA Chiliöl, Koriander, Ingwer mit 2 EL Brühe mit dem Mörser zu einer Paste verarbeiten.

BONA Pflanzenöl in einem großen Suppentopf erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Die Chilipaste dazugeben und unter ständigem Rühren anbraten.

Den Kürbis mit der restlichen Gemüsebrühe in den Topf geben und zugedeckt etwa 30 min. köcheln lassen. Wenn das Kürbisfleisch weich ist mit dem Stabmixer pürieren.

Die Kokosmilch mit dem Koriandergrün dazugeben, unterrühren und erwärmen.

Etwas Sahne steif schlagen.

Suppe heiß anrichten, mit Koriandergrün und Sahne servieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sabrina Steidl.

Zutaten

4 Personen

2-4 EL BONA Chiliöl

1 TL gemahlener Koriander

1 EL gehackten frischen Ingwer

500 ml Gemüsebrühe

1 Zwiebel fein gehackt

800g Kürbisfleisch (1,5-2 Kg Hokkaido) klein schneiden

380 ml Kokosmilch

3x gehacktes Koriandergrün

50ml BONA Pflanzenöl

etwas Sahne