

Kürbis - Kokos - Suppe mit roten Linsen

350 g	Kürbis, geschält
150 g	Linsen, rote
1 Dose	Kokosmilch
1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
½ EL	Curry
1	Paprikaschote, rot
1 l	Gemüsebrühe
1 Bund	Frühlingszwiebeln
2	Möhren
1 gr. Stück	Ingwer
2 EL	Öl
	Salz
	Srirachasauce



Die roten Linsen waschen und abtropfen lassen.

Kürbis, Zwiebeln, Möhren, Knoblauch, Paprika, Frühlingszwiebeln und Ingwer nach Bedarf waschen, schälen, entkernen und würfeln.

2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin anbraten.

Anschließend restliche gewürfelte Zutaten zugeben, mit Curry bestäuben und weiter anbraten.

Dann mit Gemüsebrühe aufgießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind.

Die Kokosmilch zugeben und erhitzen.

Zum Schluss mit Salz und Chilisaucen abschmecken.