

Kürbissuppe asiatischer Art

Hallo! Was gehört zum Herbst definitiv dazu?
Für mich jedenfalls Kürbissuppe!
Aber auch andere stehen im Herbst, wie so wieder öfters auf der
Liste. Das gibt es bei uns im Herbst und Winter?
Suppe gibt es bei uns im Herbst und Winter?



Die klassische Kürbiscremesuppe kennt jeder, daher habe ich
ihre einen Leichten asiatischen Hauch, mit Reismehl,
Sofasauce und Kokosmilch verfeinert!



Asiatische Kürbiscremesuppe

1 kleiner Kürbis (Hokkaido)

2 Knoblauchzehen

15-20 g frischen Ingwer

2 Stk. Frühlingszwiebel

1/2 Broccoli

750 ml Gemüsebrühe

2 EL Sojasauce

1 EL Erdnussmus

150 ml Kokosmilch

50 g Reismudeln

Öl, Salz, Pfeffer

eventuell frischer Koriander

Kürbis schälen, Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauch, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Broccoli in Öl anbraten. Gemüsebrühe zugeben und kochen lassen. Suppe mit Erdnussmus, Sojasauce und Kokosmilch abschmecken. Reismudeln und eventuell frischer Koriander (Geschmacksache) zugeben.





Ich habe die Reismudeln diesmal nicht klein geschnitten und
Foto kann Euch sagen es war definitiv ein Fehler, aber fürs
müssen wir die Suppe dann mit Löffel und Gabel, essen. Nicht
so prickelnd!



Gibt es bei Euch essenstechnisch ein "Must-have" im Herbst, damit Ihr Euch so richtig herbstlich einstimmen könnt? Wir genießen die letzten fast sommertlich warmen Tage und hoffen Ihr könnt es auch!