

Noras Tipp:
**Spätsommerliche
Kürbissuppe**
mit Paprika und Tomate

**ein kleiner Hokkaido-Kürbis / 1 Zwiebel / 1 Chili / 2 Möhren / 2
Champignons / 1 grüne Paprika / 1 rote Paprika / 2 Fleischtomaten / 1 x
Kokosmilch / Gemüsebrühe / Zitronensaft / Salz, Pfeffer, Basilikum**

Chili entkernen und klein schneiden, auswaschen, dann in Öl anbdünsten (so verliert sie Schärfe und gibt trotzdem Aroma ab).

Als nächsten die klein gewürfelten Pilze dazu und etwas anschwitzen lassen.

Dann das restliche Gemüse mit anbraten, am Schluss die Zwiebeln hinzugeben und alles dünsten bis sie glasig sind.

Die Kokosmilch und einen großen Schuss Zitronensaft hinzufügen und weiter köcheln bis der Kürbis weich ist.

Die Suppe fein pürieren, wenn sie zu dick wird etwas Wasser/Brühe hinzugeben.

Mit Gemüsebrühe, Basilikum, Salz und Pfeffer abschmecken.

