

# Zucchini-Kokos-Suppe

Zucchini mit asiatischen Aromen. Wie das duftet!

## Zutaten

700g Zucchini  
1 Lauchstange  
1 Knoblauchzehe  
10g Ingwer  
½ Chilischote  
4 EL Öl  
1 EL Currypaste  
1 l Bouillon  
2,5dl Kokosmilch  
Basilikum  
oder Thaibasilikum  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Etwa 35 Minuten

- 1** Zucchini ungeschält in 1 cm grosse Würfel schneiden.
- 2** Lauch, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.
- 3** In einer Pfanne das Öl erhitzen. Die Zucchiniwürfel darin anbraten, bis sie leicht Farbe angenommen haben. Lauch, Knoblauch, Ingwer und Chili beifügen und kurz mitrösten. Currypaste zugeben und mitbraten, bis sich ihr Duft entfaltet. Bouillon und Kokosmilch zugießen und ca. 20 Minuten köcheln.
- 4** Suppe mit dem Stabmixer pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Basilikumblättern dekorieren.

## Tipp

Ingwercroûtons sind eine tolle Einlage. Dazu 2 Toastbrot-scheiben in kleine Würfel schneiden. Brotwürfel, 1 TL geriebenen Ingwer und 2 EL Butter in eine Pfanne geben und goldbraun braten.

