



# Vegan Challenge Januar 2015

## Rezept 5 für Freitag, 16.01.2015

### **Orientalische Kürbiscremesuppe**

für vier Personen

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| 1kg Kartoffeln (mehligkochend) | schälen, grob würfeln und in einem großen Topf waschen.  |
| 1kg Hokkaido                   | längs halbieren, Kerne mit einem Löffel entfernen, Hälften in Spalten schneiden, schälen, in grobe Stücke teilen und zu den Kartoffeln geben. Gut mit Wasser bedeckt zum kochen bringen. |
| 1gehäuften TL Salz             | hinzufügen und 25 Min. weiter kochen lassen. Mit dem Pürierstab pürieren.  |
| 200ml Kokosmilch               | und  |
| 1 EL Tajine-Arabica-Gewürz     | unterrühren. Die fertige Suppe auf Tellern anrichten und mit   |
| 3 Lauchzwiebeln                | in feine Ringe geschnitten, dekorieren.  |

Servieren Sie dazu knusprig geröstete Brotscheiben.

**Gutes Gelingen und guten Appetit 😊**

Monika