

# Vegane Kürbisschaumsuppe

## Zutaten:

1 kg Hokkaido Kürbis  
125g Apfel  
250g Zwiebeln  
10 g Ingwer  
1 gestrichenen TL Curry Mumbai  
50g Agavendicksaft

50 ml Apfelsaft  
100 ml Weißwein  
50 ml Orangensaft  
100 ml Kokosmilch  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung:

Kürbis, Apfel, geschälte Zwiebeln und Ingwer würfeln und anschwitzen. Curry dazu geben, mit angehen lassen.

Den Agavendicksaft hinzugeben und leicht karamellisieren lassen.

Mit Apfelsaft, Weißwein und Orangensaft ablöschen. Mit Wasser auffüllen und kochen lassen bis die Zutaten weich sind, Koksmilch dazugeben, pürieren und mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Guten Appetit  
& viel Spaß beim Nachkochen

Wir danken dem

Landgasthof Westrich

für die Bereitstellung dieses Herbstgerichts.