

# Asiatische Kürbissuppe mit Garnelen



 Gesamtzeit  
45 Minuten



Schwierigkeit  
Einfach

Energie 250 kcal Eiweiß 7 g  
Fett 18 g Kohlenhydrate 12 g



## Zubereitung

1

### Zutaten

1 Hokkaidokürbis • 1 Zehe(n) Knoblauch •  
0.25 Knolle(n) Ingwer

Kürbis gründlich waschen, halbieren, entkernen und würfeln. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Ingwer schälen und fein hacken.

2

### Zutaten

1 EL Butter • 1 TL Currysauce • 750 ml Gemüsebrühe •  
250 ml Kokosmilch

Butter in einem Topf erhitzen. Ingwer und Knoblauch darin ca. 5 Minuten andünsten. Nach ca. 3 Minuten Kürbis dazugeben. Mit Curry bestäuben. Mit Brühe und Kokosmilch ablöschen und aufkochen. Zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln.

## Zutaten für 4 Personen

1 Hokkaido-Kürbis  
1 Zehe(n) Knoblauch  
0.25 Knolle(n) Ingwer  
1 EL Butter  
1 TL Currysauce  
750 ml Gemüsebrühe  
250 ml Kokosmilch  
2 rote Chilischoten  
Salz  
Pfeffer  
1 Prise(n) Zucker  
1 Packung(en) REWE Bio Garnelen  
2 EL REWE Bio Nativ. Olivenöl  
Koriander

## Utensilien

Pürierstab  
Holzspieße



Weitere Rezepte auf [rewe.de/rezepte](http://rewe.de/rezepte)

**3****Du brauchst**

Pürierstab

**Zutaten**

2 Schote(n) Chili • Salz • Pfeffer • Zucker

Kürbis mit dem Pürierstab fein pürieren. Chili putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Suppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Chiliringe zufügen.

**4****Du brauchst**

Holzspieße

**Zutaten**

1 Packung(en) REWE Bio Garnelen • Salz • Pfeffer •

2 EL REWE Bio Nativ. Olivenöl • Koriander

Garnelen auf Holzspieße stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Spieße darin unter Wenden ca. 3 Minuten braten. Suppe und Spieße anrichten. Mit Koriander garnieren.

□

**Weitere Rezepte auf** [rewe.de/rezepte](https://www.rewe.de/rezepte)