KÜRBIS-APFEL-INGWER SUPPE mit Honig und Kokosmilch

Zutaten:

½ Hokkaido Kürbis (mit Schale)
1 Apfel (Kronprinz - entkernt)
750 ml Wasser
100 ml Kokosmilch
1 EL Honig
Gewürze: Ingwer, Suppenwürze, Salz, Pfeffer
Topping Ideen: Brotreste, Kernöl, Kürbiskerne

Zubereitung:

Den Kürbis entkernen und in kleine Würfel schneiden. Bei Bedarf: Die Kerne waschen und das Ganze Fruchtfleisch entfernen, auf ein Blech legen, Salzen und ins Backrohr geben so lange bis sie getrocknet sind. Den Apfel entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den Kürbis kurz anrösten und mit Wasser aufgießen. Die Äpfel dazugeben und solange kochen bis beide Zutaten weich sind, pürieren, die Kokosmilch und den Honig hinzugeben, würzen, abschmecken und servieren. Wer möchte kann die Suppe mit Brotresten, einen Schuss Kernöl oder Kürbiskernen toppen.