KIKKOMAN

# Kürbissuppe mit karamellisierten Kürbiskernen

Gesamtzeit **35 Min.**

## ZUTATEN

**4 Portion(en)**

| | |
|---|---|
| **500 g** | Hokaido Kürbisse |
| **3** | Zwiebeln |
| **3 EL** | Rapsöl |
| **1 TL** | Tomatenmark |
| **250 ml** | Apfelsaft |
| **350 ml** | Gemüsebrühe |
| **4 EL** | Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce |
| **3 Prisen** | Zucker |
| **1** | Zitrone |
| **2 Prisen** | rosa Pfefferbeeren |
| **1 TL** | Honig |
| **80 g** | Kürbiskerne |
| **0,5 Bund** | Koriander |
| **4 EL** | Kokosmilch |

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1**

Hokkaido waschen, halbieren, Kerne entfernen und klein schneiden. Zwiebeln schälen und grob schneiden. Beides in einem Topf mit Rapsöl anschwitzen. Tomatenmark hinzugeben und mit anschwitzen.

**Schritt 2**

Mit Apfelsaft und Gemüsebrühe ablöschen, dann mit 3 EL Sojasauce, 1 Prise Zucker, Zitronensaft und rosa Pfeffer abschmecken. Abgedeckt für weitere 20 Minuten köcheln lassen.

**Schritt 3**

In der Zwischenzeit 2 Prisen Zucker und Honig in einer Pfanne auflösen. Die Kürbiskerne hinzugeben und mit 1 EL Sojasauce karamellisieren. Koriander waschen und abzupfen.

**Schritt 4**

Die Suppe fein mixen und in tiefen Tellern anrichten. Mit karamellisierten Kürbiskernen, Kokosmilch und Koriander garnieren.