

# Kürbissuppe mit karamellisierten Kürbiskernen

Gesamtzeit **35 Min.**

## ZUTATEN

4 Portion(en)

<b>500 g</b>	Hokaido Kürbisse
<b>3</b>	Zwiebeln
<b>3 EL</b>	Rapsöl
<b>1 TL</b>	Tomatenmark
<b>250 ml</b>	Apfelsaft
<b>350 ml</b>	Gemüsebrühe
<b>4 EL</b>	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
<b>3 Prisen</b>	Zucker
<b>1</b>	Zitrone
<b>2 Prisen</b>	rosa Pfefferbeeren
<b>1 TL</b>	Honig
<b>80 g</b>	Kürbiskerne
<b>0,5 Bund</b>	Koriander
<b>4 EL</b>	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.