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.