

# Kathas Studentenküche

## -Schnell gekocht und super lecker-

### Kürbissuppe

#### Zutaten für 2 Portionen:

400 g Butternut-Kürbis  
400 mL Kokosmilch  
300 mL Gemüsebrühe  
150 g Kichererbsen (aus der Dose)  
15 g Walnüsse  
Salz, Pfeffer, Zimt, Curry, Knoblauchpulver

**Vorbereitungszeit:** 5 Minuten

**Kochzeit:** 15 Minuten

#### Zubereitung:

1. Setze einen Topf mit Brühe auf den Herd und heize ihn auf.
2. Schäle den Kürbis und schneide ihn in daumengroße Stücke.
3. Gib den Kürbis zur Brühe und koche ihn zehn Minuten lang. Hacke in der Zwischenzeit die Walnüsse und gieße die Kichererbsen ab.
4. Nimm den Topf vom Herd runter und püriere die Suppe mit einem Pürierstab. Stelle ihn anschließend wieder auf den Herd und reduziere die Hitze.
5. Gib die Kokosmilch und die Kichererbsen zur Suppe und köchle sie kurz mit. Würze mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zimt, Curry und etwas Knoblauchpulver.
6. Füge die gehackten Walnüsse zur Suppe hinzu.

**Tipp:** Du kannst die Suppe auch mit anderem Gemüse wie Süßkartoffel, Karotten und Blumenkohl kochen.

