

Karibische Kürbissuppe mit Crevetten

Zutaten für 6-8 Teller

750 g	Kürbis	schälen, Kerne entfernen, klein schneiden
2 Stück	Frühlingszwiebel	das Weiße fein schneiden, das Grüne in Ringe schneiden und als Garnitur zur Seite stellen
2 Zehen	Knoblauch gehackt	
2 Essl.	Öl/Butter	darin anschwitzen, Kürbis dazu und mit anschwitzen
2 Essl.	Caribic Spice	darüber streuen, kurz, mit dünsten
8 dl	Gemüsebouillon	(aus Gemüsebouquet zubereitet) angiessen
2 dl	Kokosmilch	beigeben, köcheln lassen bis das Gemüse weich ist, mixen
etwas	Maisstärke Caribic Spice	mit Wasser anrühren, damit nach Geschmack binden damit würzig abschmecken
500 g	Riesencrevetten Caribic Spice	damit marinieren, wie üblich anbraten, warm stellen
1 Stück	Peperoni rot	in feine Streifen schneiden
1 Essl.	Öl/Butter	darin anschwitzen, die Suppe in Teller anrichten, mit Crevetten, Peperonistreifen und Zwiebelgrün garnieren

Tipps: - anstelle von Crevetten mit Fischfilet oder Pouletbrust zubereiten
- mit knusprigem Brot servieren



Die verwendeten Gewürze:

Caribic Spice

Gemüsebouquet