

# Kürbissuppe

(Soup Fakk Tong)



## Zutaten für 4 Personen

- 350 Gramm Thai-Kürbis
- 2 klein frische rote Chilischoten
- 1 Zwiebel
- 1 Eßlöffel getrocknete Krabben
- 1 Limette
- 2 Eßlöffel Fischsauce
- 800 ml Kokosmilch
- 1 kleines Bund süßes Thai-Basilikum

## Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Den Kürbis schälen und entkernen. Das Fruchtfleisch in W ürfel schneiden. Chilischoten längs aufschneiden, entkernen und in dünne Ringe schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Chilischoten, Zwiebeln und getrocknete Krabben im Mörser zerreiben. Die Limette waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Mischung aus dem Mörser mit Limettenschale und Fischsauce vermengen. Die Kokosmilch zum Kochen bringen, die Krabbenpaste und die Kürbiswürfel zugeben und alles zugedeckt etwa 10 Minuten köcheln lassen. Das Thai-Basilikum waschen, die Blätter abzupfen und fein hacken und die Suppe damit garnieren.