

## CREMIGE CURRY WINTERSUPPE

---

### Zutaten

- 200g getrocknete weisse Bohnen
- Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 ½ Liter Wasser
- 300g Kürbis, in Würfeli
- 200g gewaschener, gerüsteter Federkohl
- 2 ½ dl Kokosmilch
- 2 EL [Curry Red Thai](#)
- 1 ½ TL [Salz](#)
- 1 TL [Pfeffer](#)

### Bohnen

Bohnen in eine Schüssel geben, mit Wasser bedecken, ca. 12 Std. einweichen.

### Suppe

Öl in einer weiten Pfanne erwärmen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Bohnen abtropfen, begeben, kurz mitdämpfen. Wasser dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 1 Std. köcheln. Kürbis, Federkohl, Kokosmilch und Curry Red Thai daruntermischen, offen ca. 30 Min. fertig köcheln. Suppe würzen.

