

# KÜRBISSUPPE

Rezept für 4–6 Personen:

1 Hokkaido-Kürbis

3–5 EL Öl

3 Möhren, 1 Zwiebel

Gemüsebrühe

Süße Sahne, 1–2 cm Ingwer

Salz, Pfeffer

Muskat, Curry

## »→ Schnippeln

Den Hokkaido-Kürbis mit Schale in grobe Würfel zerteilen (Kerne und Fasern dabei entfernen). Die Möhren und die Zwiebel ebenfalls in grobe Stücke hacken und alles mit dem Öl in einem großen Topf leicht anbraten. Das Stück Ingwer dazu und mit Gemüsebrühe ablöschen – bis alle Zutaten damit bedeckt sind. Alles ca. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen – bis alle Zutaten weich sind und mit dem Mixstab püriert werden können.

Achtung: Wem der intensive Geschmack vom Ingwer zu stark ist, kann vor dem Mixen das Stück herausfischen.

## »→ Abschmecken

Die Kürbissuppe mit Hilfe der Sahne und der Gewürze abschmecken. Sollte die Suppe nicht flüssig genug sein, einfach nochmals ein wenig Gemüsebrühe hinzufügen. Als Suppeneinlage empfehlen wir kleine ausgelassene Speckwürfel oder gebratene Champignons. Zum Servieren einen Klecks saure Sahne oder ein Muster aus Balsamico-Creme auf die Suppe setzen. Fertig.