

# Kürbissuppe

Zutaten: 1 Hokkaidokürbis (Durchmesser ca. 25 cm)  
1 mittelgroße Zwiebel  
ca.60 g frischer Ingwer  
750 ml Gemüsebrühe  
1 Becher Crème fraîche oder Sahne  
1 TL Currypulver  
Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle



Den Kürbis waschen, aufschneiden, entkernen und in Stücke (ca. 2 cm groß) schneiden. Ingwer und Zwiebel schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, den Kürbis rustikal anbraten. Zwiebel und Ingwer dazugeben und mit Gemüsebrühe aufgießen. Mit Salz, einer Prise Zucker, Pfeffer und Curry würzen.

Alles bei mittlerer Hitze 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, anschließend die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Je nach Geschmack mit Crème fraîche oder Sahne abschmecken.



wünscht guten Appetit!

