

Kürbiscremesuppe

Los geht's!

1. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Ingwer ebenfalls schälen, fein würfeln und zusammen mit der Zwiebel und einem Esslöffel Butter in einem Topf andünsten.

2. Währenddessen den Kürbis (z.B. Hokkaido-Kürbis) aushöhlen, waschen und in Würfel schneiden. Je nach Würfelgröße verkürzt bzw. verlängert sich die Garzeit.

3. Zwei kleine Kartoffeln schälen und ebenfalls in Würfel schneiden.

4. Kürbis und Kartoffeln in den Topf geben. Mit Brühe aufgießen, sodass alles bedeckt ist. Mit etwas Paprika edelsüß sowie Curry und Cayenne-Pfeffer würzen (jeweils eine Prise) und ca. 20- 30 Minuten mit geschlossenem Deckel weichkochen.

5. Topf vom Herd nehmen und die Suppe mit einem Pürierstab pürieren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Einen halben Becher Sahne unterrühren. Falls die Suppe zu sämig ist, etwas Wasser hinzugeben.

6. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

 Zutaten für 4 Personen

 Zeit: 40 Minuten



Zutaten:

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Stück Ingwer, walnussgroß
- 1 EL Butter
- 400g Kürbis (z.B. Hokkaido)
- 2 kleine Kartoffeln
- ½ Becher Sahne
- 750 ml Brühe
- Gewürze (Salz, Pfeffer, Curry, Paprika, Cayenne-Pfeffer, Muskatnuss)

Notizen:

Hinweis

Die Suppe lässt sich wunderbar abwandeln, indem man einen Teig des Kürbisses durch Karotten ersetzt!

Wie hat's geschmeckt?

