

# Kürbis-Suppe

## Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Hokkaidokürbis	1 säuerlicher Apfel	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Stück Ingwer (15 g)	1 rote Chilischote
1 Muskatnuss	1 l Gemüsefond	1 EL unges. Kürbiskerne
3 EL Kürbiskernöl	100 ml süße Sahne	1 EL Butterschmalz

Die Zwiebel anziehen, in Scheiben schneiden und mit Butterschmalz in einer Pfanne glasig dünsten. Den Kürbis schälen, entkernen in Stücke schneiden. Den Apfel entkernen und in Stücke schneiden. Den Knoblauch abziehen und grob hacken. Den Ingwer schälen und in feine Stückchen schneiden. Alle Zutaten nach und nach in der Pfanne andünsten. Die Chilischote in Stücke schneiden und je nach gewünschtem Schärfegrad hinzugeben. Alles mit Gemüsefond ablöschen, weich köcheln und pürieren. Zuletzt mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kürbiskerne fettfrei in einer Pfanne rösten und grob hacken. Die Sahne steif schlagen. Die Suppe in Schalen anrichten und mit frischer Sahne garnieren. Mit Kürbiskernöl und den Kürbiskernen dekoriert servieren.

Andrea Schart am 02. Oktober 2014