

# Curry-Kürbis-Suppe mit Hähnchen-Spießen, Popcorn-Mantel

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

250 g Hokkaido-Kürbis	1 Zwiebel	2 EL Currypulver
$\frac{1}{4}$ TL Kurkuma	2 EL Rapsöl	500 ml Gemüsebrühe

**Für die Hähnchenspieße:**

1 Hähnchenbrust	20 g Popcornmais	1 EL Rapsöl
1 EL geröstetes Sesamöl	1 EL Akazienhonig	Salz, Pfeffer

Die Zwiebel abziehen und grob hacken. Den Kürbis entkernen und in Stücke schneiden. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Den Kürbis dazugeben und fünf Minuten mitbraten. Curry und Kurkuma begeben, danach die Brühe angießen und die Suppe bei kleiner Hitze zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen. Danach die Suppe pürieren. Einen Esslöffel Öl in einen Topf geben und den Popcornmais hingeben. Den Topf erhitzen und den Mais bei geschlossenem Deckel aufpoppen lassen. Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden und auf Holzspieße stecken. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenspieße darin bei mittlerer Hitze jeweils drei Minuten pro Seite anbraten. Das Popcorn grob hacken und salzen. Nun die gebratenen Hähnchenspieße zuerst in Honig und danach im Popcorn wenden. Die Suppe mit den Hähnchenspießen anrichten.

Elsbeth Rodel am 31. Oktober 2014