

# Kürbis-Kokos-Cremesuppe mit Mini-Tramezzini

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

400 g Hokkaido-Kürbis	$\frac{1}{2}$ mittelgroße Zwiebel	$\frac{1}{2}$ kleine rote Chilischote
5 g Ingwer	1 Orange	$\frac{1}{2}$ EL Butter
300 ml Gemüsefond	125 ml Kokosmilch	$\frac{1}{2}$ TL Currypulver
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kurkuma	$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Mini-Tramezzini:**

3 Scheiben Toastbrot	$\frac{1}{2}$ reife Avocado	2 getrock. Öl-Tomaten
$\frac{1}{2}$ Schalotte	$\frac{1}{2}$ Limette	$\frac{1}{2}$ Zweig Basilikum
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$ Lauchzwiebel	1 EL geröst. Kürbiskerne	1 EL getrock. Koriander
Kürbiskernöl		

**Für die Suppe:**

Den Kürbis waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch grob würfeln. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden.

Chilischote waschen, der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen.

Chilihälften in dünne Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein hacken.

Butter und Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten. Ingwer, Chili und Kürbis zugeben und ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Mit Currypulver und Kurkuma bestäuben und mit Gemüsefond ablöschen.

Orange heiß abspülen und die Schale einer halben Orange abreiben, dann den Saft auspressen. Saft und Abrieb in die Suppe geben, aufkochen und ca. 12 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen bis der Kürbis weich ist. Suppe pürieren, Kokosmilch zugeben und nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Mini-Tramezzini:**

Toastscheiben in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anrösten. Mit einem runden Ausstecher 4 kleine Toasts aus jeder Scheibe ausstechen.

Avocado von Kern und Schale befreien. Das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben und fein pürieren. Saft der Limette auspressen. Ca.

einen halben Esslöffel Saft zur Avocado geben und verrühren.

Getrockneten Tomaten fein hacken. Schalotte abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Basilikumblätter vom Zweig zupfen und in feine Streifen schneiden. Alles zum Avocadopüree geben und untermengen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sechs kleine Toastscheiben mit der Creme bestreichen und die übrigen Scheiben darauf setzen und leicht andrücken.

**Für die Garnitur:**

Lauchzwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Kürbiskerne trocken in einer Pfanne anrösten. Suppe mit Lauchzwiebel, Kürbiskernen und Koriander garnieren. Suppe mit Kürbiskernöl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Roby Chiriatti am 24. Januar 2023