

Kürbis-Suppe mit Ingwer und Curry

Für 2 Portionen:

400 g Kürbis	1 mittelgroße Süßkartoffel	1 kleine Möhre
1 kleine Zwiebel	15 g frischer Ingwer	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	700 ml Gemüsebrühe	Saft einer Orange
Salz, Pfeffer	Chili (optional)	Kürbiskerne (optional)
Rosmarin (optional)	1 EL Creme-fraiche (optional)	

Zwiebel, Süßkartoffel, Möhre, Ingwer und Knoblauch waschen, schälen und in Stücke schneiden. Den Kürbis von den Kernen befreien und in grobe Stücke schneiden. Die Gemüsebrühe nach Anleitung anrühren.

In einem Topf Butter schmelzen lassen und die Zwiebelstücke darin anschwitzen. Nach wenigen Minuten die Knoblauch- und Ingwerstücke dazugeben und schließlich die Kürbis-, Möhren- und Süßkartoffelstücke hinzufügen. Mit Brühe und frisch gepresstem Orangensaft aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 25 Minuten köcheln lassen.

Anschließend alles ganz fein pürieren. Bei Bedarf erneut mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken und nach Belieben vor dem Servieren mit Kürbiskernen und Rosmarin bestreuen und mit 1 EL Creme fraiche garnieren.

NN am 07. Februar 2021