

## Kürbis-Suppe mit Koriander-Pesto

### Für 4 Personen

1 Gemüsezwiebel	600 g Muskatkürbis	10 g frischer Ingwer
1 kleiner Apfel	3 El Olivenöl	Salz
Pfeffer	Zucker	1 l Gemüsebrühe
Zitronensaft	4 El Kürbiskernöl	

Zwiebel würfeln. Kürbis schälen und klein schneiden. Ingwer schälen, Apfel entkernen und beides in Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Kürbis, Äpfel und Ingwer zugeben und 5 Minuten mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Brühe zugießen und 25 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Suppe fein pürieren. Mit etwas Zitronensaft abschmecken. Mit dem Pesto und etwas Kürbiskernöl servieren.

Tim Mälzer am 14. 11. 2009)