



Kürbiscremesuppe

😊 8 Portionen
(als Vorspeise)

🕒 35 min

🍴 Suppen

ZUTATEN

1 Hokkaidokürbis (ca. 1 kg)
1 Kartoffel (ca. 150 g)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer, daumengroß
Olivenöl zum Braten
Chiliflocken
1 guter Schuss Weißwein
800 ml Brühe
300 ml cremige Kokosmilch
Salz & Pfeffer

zum Garnieren

geröstete Kürbiskerne
Kürbiskernöl

ZUBEREITUNG

Den Kürbis gut waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die Kartoffel und die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.

Einen großen Topf mit Olivenöl erhitzen, Kürbis, Kartoffel, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer zugeben. Alles mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten anbraten. Dann mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen und die Brühe angießen. Alles ca. 20 min kochen lassen.

Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Kokosmilch eingießen, gut verrühren und einmal aufkochen lassen.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, in Teller anrichten und mit Kürbiskernen und Kernöl garnieren.

NOTIZEN

Hokkaidokürbis muss nicht geschält werden.