

Kürbissuppe

Für 4-6 Personen

Zutaten

- 600 g Kürbis
- 500 g Kartoffeln
- 1 TL Ingwer
- 1 TL Currypulver
- 1 Messerspitze Cayennepfeffer
- 1/2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Gemüsebouillon (Pulver)
- 2 EL Sauerrahm

Zubereitung

1. Den Kürbis zerteilen, entkernen, schälen und grob würfeln. Kartoffeln ebenfalls schälen und grob würfeln.
2. Kürbis und Kartoffelstücke mit der geschälten Knoblauchzehe und der halben Zwiebel in einen Topf geben. Wasser hinzugeben, bis das Gemüse gedeckt ist. Aufkochen lassen und mit der Gemüsebouillon abschmecken.
3. Das weichgekochte Gemüse pürieren, mit Ingwer, Curry und Cayennepfeffer würzen. Sauerrahm hinzugeben und auf kleiner Flamme leicht verrühren.

Tipps & Tricks

Die Suppe im Teller vor dem Servieren mit etwas Sauerrahm, grob gehackter glatter Petersilie oder gerösteten Kürbiskernen dekorieren/verfeinern.

Nicht allen Cayennepfeffer auf einmal hinzugeben, sondern schrittchenweise und nur so viel, bis die Suppe eine gewisse Grundscharfe aufweist. Laufend gut verrühren und zwischenkosten!