

Kürbissuppe mit Amaretticroûtons

Für 4 Personen

Zutaten

- 800 g Kürbis
- 1 mittleres Rüebli
- ½ rote Peperoni
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 1/3 Teelöffel edelsüßer Paprika
- ½ Teelöffel Curry
- 1 Messerspitze Cayennepfeffer
- 7,5 dl Gemüse- oder Hühnerbouillon
- 2 EL Ketchup
- 1,5 dl Rahm
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Croûtons:

- 4 mittlere Amaretti
- 1 EL Butter
- 1 Prise Zimt

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, entkernen und an der Röstiraffel grob reiben. Das Rüebli schälen, die Peperoni entkernen und beides ebenfalls grob raffeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. Alle vorbereiteten Zutaten darin andünsten. Paprika, Curry und Cayennepfeffer darüber stäuben und kurz mitdünsten. Bouillon dazugiessen, Ketchup beifügen und die Suppe zugedeckt 15-20 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse weich ist.
3. Die Suppe mit dem Stabmixer oder im Mixer sehr fein pürieren. Nochmals aufkochen. Den Rahm halb steif schlagen und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer sowie wenn nötig Curry und Cayennepfeffer pikant abschmecken.
4. Für die Croûtons die Amaretti klein würfeln. In der Butter leicht rösten. Am Schluss einen Hauch Zimt darüber geben und die Croûtons über die angerichtete Kürbissuppe streuen.

Tipps & Tricks

Für 2 Personen: Zutaten halbieren.

Für 1 Person: 2-Personen-Menge kochen; Suppenrest anderntags wärmen, bleibt im Kühlschrank bis 3 Tage frisch.