

Kürbis Suppe (4 Personen)

1 Hokkaidokürbis (ca. 1,5 kg), 1 Zwiebel, Butter oder Öl, 1/2 l Wasser und 1/2 l Milch, Gemüsebrühe, Curry, Ingwer, etwas Sahne oder Crème fraîche

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten.

Der Kürbis braucht nicht geschält zu werden. Die Schale wird beim Kochen weich. Nur die Kerne entfernen.

Zwiebel klein würfeln, in der Butter (Öl) glasig dünsten, den Hokkaido waschen und entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit den Zwiebeln und dem Ingwer (geschält + gehackt!) kurz andünsten. Wasser und Milch aufgießen und die Gemüsebrühe sowie Curry dazugeben. Einige Minuten köcheln lassen bis der Hokkaido zerfällt. Mit einem Pürierstab pürieren, bei Bedarf noch Wasser oder Milch hinzugeben und zum Schluss mit Sahne oder Crème fraîche abschmecken.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!