

Fruchtige

Kürbissuppe

mit gerösteten Mandeln

Zutaten

Vorspeise für 4 Personen

- ca. 1kg Kürbisfruchtfleisch (z.B. Hokkaido)
- 2 EL Butter
- ca. 15 g geriebener Ingwer
- ca. 350 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Orangensaft
- 2 EL Mandelblättchen
- 200 g Sahne
- ca. 1/2 TL Currypulver
- Chilipulver
- 2 EL Zucker
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 - 2 EL Kürbiskernöl

Zubereitung

1. Das Kürbisfleisch in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Kürbiswürfel darin bei mittlerer Hitze andünsten. Den Ingwer hinzufügen und unterrühren. Mit der Brühe ablöschen, den Orangensaft dazugießen und den Kürbis etwa 15 Minuten weich garen.
2. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Kürbissuppe mit dem Stabmixer oder im Küchenmixer pürieren. Die Sahne unterrühren und die Suppe mit Curry- und Chilipulver, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Suppe auf tiefe Teller oder Suppentassen verteilen, mit den Mandeln bestreuen und mit Kürbiskernöl beträufeln.

Die Suppe schmeckt noch besser, wenn man sie einmal abkühlen lässt und nochmals erwärmt - so entfalten sich die Aromen besser. Hokkaido-Kürbis kann mit Schale zubereitet werden - sie wird beim Erhitzen weich. Dann den Kürbis vor dem Zerkleinern gründlich waschen.

Dieses Rezept stammt von Mechthild Hawig - Land & Lecker

 Kochen Sie die Kürbissuppe gerne nach und posten anschließend ein Bild von Ihrer Suppe auf Ihrem Instagram Account. Wenn Sie uns markieren, dann posten wir Ihr Bild in unserer Story. Wir freuen uns auf viele Bilder zur #deltalandkürbissuppe