## Kürbiscrèmesuppe

Kürbiscrèmesuppe

Zutaten (für 5 Personen)

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: .. Min.

Menu: 20.11.2019

Creation: Enrico Caruso

Quelle:

## Zutaten (für 5 Personen):

1 EL Olivenöl

1 Zwiebel, grob gehackt

400 g vorgerüstete Kürbiswürfel

250 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält, in Würfel

1 Apfel, in Würfel

1 TL milder Curry

5 cm Ingwer

6 dl Gemüsebouillon

1 Lorbeerblatt

1 dl Rahm

Salz, nach Bedarf

1 EL Kürbiskerne, ganz oder fein gehackt

## Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel, Kürbis, Kartoffel, Apfel, Ingwer und Curry ca. 3 Min. andämpfen. Bouillon dazugiessen, Lorbeerblatt beigeben, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Lorbeerblatt entfernen, Rahm dazugiessen. Suppe pürieren und salzen. Suppe anrichten, Kürbiskerne darüberstreuen.

## Tipp:

Besonders schön kann die Suppe in einem Kürbis präsentiert werden. Dazu vom Kürbis (z.B. Muscade) den Deckel abschneiden, beiseitelegen. Kürbiskerne und Fasern entfernen. Den Kürbis mit dem Deckel ca. 15 Min. bei 200 Grad backen. Kürbis mit einem Kugelausstecker bis auf einen ca. 1 cm dicken Rand aushöhlen. Mit dem so gewonnenen Kürbis-Inneren die Suppe zubereiten und diese im ausgehöhlten Kürbis servieren.

1 / 1