

Kürbissuppe

Ein Herbst-Klassiker! Ein einfaches, schnelles aber immer wieder leckeres Rezept.

Zutaten:

- Butternusskürbis
- 1 Zwiebel
- 2-3 Karotten
- Currypulver
- Kokosmilch
- Fettreduzierte Gemüsebouillon
- Crème fraîche und Schnittlauch zum garnieren
- Kokosöl



Zubereitung:

Kürbis, Zwiebel und Karotten klein schneiden, im Kokosöl andünsten und mit Currypulver würzen. Mit Gemüsebouillon ablöschen und weich kochen. Einen Teil der Bouillon abgiessen und zur Seite stellen. Gemüse mit dem Stabmixer pürieren. Bouillon dazu giessen, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz hat. Mit Kokosmilch abschmecken und anrichten. Mit einem Klecks Crème fraîche und Schnittlauch garnieren. Wer mag kann auch noch ein paar geröstete Kürbiskerne darüber streuen.

Guten Appetit!