Artikel vom 09.10.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 16:48 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kuerbissuppe

Kürbissuppe



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 4 Personen):

½ Hokkaidokürbis

2 mittelgroße Möhren

2 mittelgroße Kartoffeln

Salz

Pfeffer

800 ml Gemüsebrühe

2 Pastinaken

1 EL Currypulver

100 ml Orangensaft

1 TL Muskatnussabrieb

Kürbiskernöl

4 El Crème fraîche

Zubereitung:

Den Hokkaidokürbis waschen, halbieren und entkernen. Die Hokkaidohälften in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln und Möhren schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Das Gemüse zusammen mit der Gemüsebrühe in einem Topf weichkochen. Ist das Gemüse fertig, dieses in der Gemüsebrühe pürieren, bis alle Gemüsestücke fein zerkleinert sind. Nun den Orangensaft und das Currypulver dazugeben und alles gut umrühren, bis sich das Currypulver vollständig aufgelöst hat. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnussabrieb abschmecken. Parallel die Pastinaken schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne kurz anrösten. Die Suppe auf vier Teller verteilen und je 1 ½ EL Pastinaken in die Suppenportion legen. Außerdem je einen Schuss Kürbiskernöl und 1 EL Crème fraîche dazugeben.