




# KÜRBISSUPPE

## ZUTATEN



1 Zwiebel	1.5 TL Curry
1 Knoblauchzehe	1.5 TL Paprikapulver
15g Olivenöl	2 Prisen Cayenpeffer
500g Kürbis	3 TL Femüsebouillonpulver
kleines Stück Ingwer	200g Rahm
400g Wasser	Salz & Pfeffer nach Geschmack

## ZUBEREITUNG

1. Olivenöl in einem grossen Kochtopf erhitzen, Zwiebeln glasig darin andünsten, dann den Kürbis zugeben und bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen
2. Mit dem Wasser und den Gewürzen ablöschen, den Deckel schliessen und die Suppe 20 Minuten köcheln lassen
3. Zwischendurch umrühren und bei Bedarf etwas mehr Gemüsebrühe zugeben
4. Sobald der Kürbis weich gegart ist, die Hitze reduzieren, Sahne zugeben und die Suppe mit dem Stabmixer gründlich passieren - wenn sie zu dick ist, mehr Gemüsebrühe zugeben