



Kürbissuppe mit Ingwer und Orange

Man nehme für 6 Portionen:

1 kleinen Hokkaido-Kürbis
50 g Zwiebeln
50 g Ingwerwurzel
50 g Butter
500 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
1 Orange
Salz
3 Scheiben Toastbrot
2-3 EL Kürbiskerne

- Kürbis aushöhlen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden, 500-600 g werden benötigt
- Zwiebeln pellen und würfeln
- Ingwer schälen und fein reiben
- Von der Orange die Schale abreiben, Orange dann halbieren und auspressen
- Toastbrotsscheiben in Würfel schneiden
- Suppenteller vorwärmen

In einem Topf die Zwiebelwürfel in 25 g Butter glasig dünsten. Etwas Farbe annehmen lassen. Ingwer und Kürbis zufügen und 3-5 Minuten andünsten. Brühe zugeben, bis der Kürbis eben bedeckt ist und alles ca. 20 Min. köcheln lassen. Pürieren, anschließend die restliche Brühe zugeben und aufkochen. Orangensaft zugeben und die Sahne unterrühren. Jetzt nicht mehr kochen. Mit Salz abschmecken. In einer Pfanne die restliche Butter erhitzen, die Brotwürfel darin knusprig rösten. In einer trockenen Pfanne die Kürbiskerne anrösten. Suppe auf die Teller verteilen, mit Croustons und Kürbiskernen bestreuen und sofort servieren.