

Fruchtig-scharfe Kürbissuppe mit Ingwer und Kartoffeln



Gesamtzeit
50 Minuten



Schwierigkeit
Mittel

Energie 564 kcal Eiweiß 6.79 g
Fett 45.3 g Kohlenhydrate 36.6 g

Zubereitung

- 1 Kürbis waschen, halbieren, Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und klein schneiden. Peperoni waschen, halbieren, Kerne entfernen und klein schneiden. Ingwer schälen und fein reiben.
- 2 Öl in einem großen Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch, Chili, Ingwer, Koriander und Currypulver anschwitzen. Kürbis und Kartoffeln zufügen, kurz anschwitzen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Orangensaft und Sahne zufügen und ca. 20 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln, bis Kürbis und Kartoffeln gar sind.
- 3 Suppe fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kürbiskernöl beträufelt in Schälchen servieren.

Zutaten für 4 Personen

1 Hokkaido
2 mittelgroße vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Peperoni
20 g Ingwer
2 EL Öl
1 TL Koriander
2 EL Currypulver
550 ml Gemüsebrühe
200 ml Orangensaft
250 ml Sahne
Salz
Pfeffer
4 EL Kürbiskernöl



Weitere Rezepte auf [rewe.de/rezepte](https://www.rewe.de/rezepte)