

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 Currysüppchen 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 Currysüppchen
- 550 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Orangensaft
- 250 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Kürbiskernöl

□



Weitere Rezepte auf rewe.de/rezepte