



## Kürbiscremesuppe

**Zubereitungszeit:** ca. 20–25 Minuten  
(ohne Kochzeit)

**Ergibt:** 4 Portionen

### Zutatenliste:

1 Zwiebel	500 ml Gemüsebrühe
2 Knoblauchzehen	200 ml Orangensaft
400g Hokkaido-Kürbis	200 ml Schlagsahne
120 g Kartoffeln	Salz
2 EL Olivenöl	Pfeffer
1 EL Curry	



### Zubereitung:

Die Schale und Haut der Zwiebel und des Knoblauchs abziehen. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Kürbis waschen, entkernen und grob in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und grob in Würfel schneiden.

Öl in einem ausreichend großen Topf erhitzen und alle vorbereiteten Zutaten darin ca. 4 bis 5 Minuten anschwitzen. Currypulver dazu geben und ca. 1 Minute mit anschwitzen. Gemüsebrühe, Saft und Sahne dazugeben, aufkochen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Am Ende der Garzeit die Kürbissuppe mit einem Pürierstab fein pürieren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Guten Appetit!

### *Mein Tipp:*

Diese Suppe lässt sich prima mit Kürbiskernöl oder Crema di Balsamico verfeinern.