

Suppe

Kürbissuppe orientalischer Art



Zutaten:

- ca. 1 kg Kürbisfleisch (sehr gut eignet sich der Hokkaidokürbis)
- 1 -2 große Zwiebeln
- 1- 2 große Knoblauchzehen
- 3 EL Sonnenblumenöl oder Alsan oder Butter
- 1 l kräftige Gemüsebrühe
- Kräutersalz
- ca. je 2- 3 TL Kurkuma, Curry, Mutterkümmel und eine Prise Cayennepfeffer, etwas frische Petersilie oder Zitronenmelisse
- etwas saure Sahne oder Creme-fraiche
- nach Belieben geröstete Semmelwürfel

Zubereitung:

- Den Kürbis schälen, (bei Hokkaidokürbis muss es nicht unbedingt sein) die weichen Innenteile mit einem Esslöffel entfernen und würfeln.

Zwiebeln und Knoblauchzehen fein hacken oder in der Küchenmaschine zerkleinern.

Fett erwärmen, zerkleinerte Zwiebeln und Knoblauch darin glasig werden lassen. Kurkuma, Curry, Mutterkümmel und Cayennepfeffer zugeben und anschließend den Kürbis. Falls nötig, mit Kräutersalz abschmecken. Mit Pürierstab oder Mixer pürieren.

In Suppenteller oder hübschen Schalen mit einem Sahne- oder einen Creme-fraiche-Tupfer und etwas Zitronenmelisse oder Petersilie verzieren.

Nach Belieben geröstete Semmelwürfel dazu reichen.

Guten Appetit.
¡Que aproveche!

Irene