

Kürbis-Curry Suppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2 EL	Olivenöl
1	kleine Zwiebel
400 g	Kürbis
1 EL	Mehl
2 TL	Currymischung
2.5 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Kokosmilch
	Pfeffer
	Muskatnuss
	Petersilie abgezupft
2 EL	geröstete Kürbiskerne
4 EL	Crème fraîche



Zubereitung:

Zwiebeln fein hacken, Kürbis schälen, entkernen und klein würfeln.

Die Zwiebeln im Öl andünsten, den Kürbis mitdünsten. Mehl und Currymischung darüber streuen. Mit der Gemüsebouillon ablöschen. Bei schwacher Hitze köcheln bis der Kürbis weich ist. Pürieren.

Die Suppe mit der Kokosmilch aufkochen und würzen.

Die Suppe anrichten, Petersilie und Kürbiskerne darüber streuen und je 1 Esslöffel Crème fraîche dazugeben.