



Meine köstliche Kürbissuppe

Zutaten:

- | | |
|----------------------|----------------------------------|
| 1 EL Butter | 2 Karotten (geschält) |
| 1 große Zwiebel | 4 dünne Scheiben Ingwer |
| 1 Hokkaido-Kürbis | 1 Handvoll frischer Schnittlauch |
| 4 TL Gemüsebrühe | |
| 3 Frühlingszwiebeln | |
| 1 Liter Wasser | Zum Würzen und Abschmecken: |
| 1 Schuss Orangensaft | Salz, Pfeffer, Muskatnuss |

Zubereitung:

1. Zuallererst solltet Ihr die Schnibbelarbeit erledigen. Die Zwiebeln in kleine Würfel, die Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben, genau wie den Ingwer, die Karotten und den Schnittlauch. Den Kürbis müsst Ihr aufschneiden, aushöhlen und in kleine Stücke schneiden. Wascht ihn vorher gut, denn die Schale bleibt dran.
2. Stellt einen großen Topf auf den Herd und lasst die Butter darin schmelzen. Gebt die Zwiebeln dazu und lasst sie für etwa 5 Minuten darin goldbraun werden.
3. Gebt anschließend den Kürbis, die Karotten, die Frühlingszwiebeln und den Ingwer dazu.
4. Dünstet alles für etwa 5-10 Minuten an, löscht dann mit dem Wasser ab und gebt die Gemüsebrühe dazu.
5. Lasst das Ganze jetzt solange bei mittlerer Hitze köcheln bis der Kürbis und die Karotten weich geworden sind. Dann gebt Ihr den Orangensaft hinzu und püriert alles fein mit einem Stabmixer.
6. Zum Schluss schmeckt Ihr einfach alles noch mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss ab – und fertig ist Eure eigene herbstliche Kürbissuppe.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de