



Kürbissuppe mit Curry - 4 Personen, 40 Minuten

1

Den Kürbis schälen, die Kerne mit einem Löffel entfernen und das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden.

2

Die Kürbiswürfel mit der Brühe in einen Topf geben und etwa 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt weich garen. Die Sahne und das Currypulver hinzufügen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

3

Knoblauch, Ingwer, Zimtrinde und Vanilleschote in die Suppe geben, einige Minuten darin ziehen lassen und wieder entfernen. Die Butter unterrühren und die Suppe mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

ZUTATEN

- 600 g Muskatkürbis
- 750 ml Geflügelbrühe
- 150 g Sahne
- 1 EL mildes Currypulver
- 1 Zehe Knoblauch (halbiert)
- 1 Scheibe Ingwer
- 1 Splitter Zimtrinde
- 1/2 Schote ausgekratzte Vanille
- 40 g kalte Butter
- Salz

