

Bunte Kürbiscremesuppe mit Kürbiskern-Topping

20–30 Min

Zutaten für

= Kotányi Produkte

500 g	Muskatkürbis
2 EL	Butterschmalz
1 Stk.	Weiße Zwiebel
1 L	Gemüsesuppe
250 ml	Schlagobers
4 EL	Paprika edelsüß spezial
1 Prise	Curcuma gemahlen
1 Prise	Muskatnuss gemahlen
1 TL	Koriander gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten.
2. Kürbis schälen und würfelig schneiden. Kürbisfleisch und Paprika ebenfalls in den Topf geben und kurz mitrösten. Mit Gemüsebrühe aufgießen und aufkochen.
3. Die Suppe mit Curcuma, gemahlener Muskatnuss, gemahlenem Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Weiterkochen, bis der Kürbis weich ist. Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren.
4. Nochmal kurz aufkochen, gegebenenfalls nachwürzen und die Suppe mit etwas Schlagobers vermischen.
5. Nach Belieben mit etwas Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen oder angebratenen Brotwürfeln servieren.