

# 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.