



Bunte Kürbiscremesuppe mit Kürbiskern-Topping

🕒 20–30 Min   

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 Obers vermischen.
- 5 Nach Belieben mit etwas Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen oder angebratenen Brotwürfeln servieren.

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Muskatkürbis
2 EL	Butterschmalz
1 Stk.	Weißer Zwiebel
1 L	Gemüsesuppe
250 ml	Obers
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

