



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 |

