

Kürbissuppe

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
Ergibt 4-6 Portionen

Zutaten:

1 Stück Ingwer

50g Zwiebel

1 Knoblauch

30g Olivenöl

450g Kürbisfleisch in Stücken

100g Kartoffel in Stücken

500g Wasser

1 TL Gemüsebouillon

1 TL Salz oder Kräutersalz

1 TL Curry Indisch

250g Kokosmilch

Beliebige Gewürze wie Paprika, Kardamom, Pfeffer nach Geschmack hinzufügen



Zubereitung:

1. 1 Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben und 3 Sek. / Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Olivenöl begeben und 3 Min. / 120° C / Stufe 2 dünsten.
3. Kürbis und Kartoffeln dazugeben, Mixtopf Deckel halten und 8 Sek. / Stufe 5 zerkleinern.
4. Alle restlichen Zutaten bis auf die Kokosmilch dazugeben und 15 Min. / 100° C / Stufe 1 garen. Je nach dem, die letzten 5 Minuten Temperatur auf 95° C zurückstellen.
5. Kokosmilch begeben und schrittweise 1 Min. / Stufe 4 auf Stufe 8 pürieren.
6. Abschmecken und servieren.



Tipp:

Mit Balsamico und Kürbiskernen dekorieren.