



## **Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit Kokosmilch und Curry**

### **Herbstzeit-Kürbiszeit!**

Nach einem wunderschönen Sommer präsentiert sich nun der Herbst mit einer ungemeinen Vielfalt an Obst und Gemüse.

Und natürlich darf jetzt der Kürbis in unseren Küchen nicht fehlen!

Eine Spezialität unserer Küche ist die Kürbissuppe, die wir exotisch mit Kokosmilch und Curry verfeinern - viel Spaß beim Nachkochen!

Zutaten für 4 Personen:

- + 1 Schalotte
- + 300g Kürbisfleisch in Würfel geschnitten
- + 100g Möhren
- + 1 EL Sesamöl
- + ca. 300ml Gemüsebrühe
- + Kokosmilch zum abschmecken
- + 0,5l heiße Milch
- + 1TL geriebener Ingwer
- + 1TL Honig
- + 1TL mildes Currypulver
- + 2TL Zitronensaft
- + 1 Messerspitze Pfeffer
- + Meersalz
- + Geröstete Kürbiskerne zum Garnieren

### **Zubereitung:**

Schalotte und Möhren schälen und fein hacken, zusammen mit den Kürbiswürfeln in dem Sesamöl andünsten.

Mit der Gemüsebrühe aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Mit Kokosmilch abschmecken und anschließend mit einem 'Zauberstab' pürieren.

Nun die heiße Milch dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe darf nun nicht mehr kochen, da sie sonst gerinnen würden!

Würzen Sie reichlich mit Curry, da die leichte Schärfe mit der relativen Süße des Kürbis und der Kokosmilch herrlich harmoniert.

In tiefen Tellern anrichten und mit den gerösteten Kürbiskernen garnieren.

Guten Appetit!