

KÜRBISSUPPE MIT KARTOFFELN UND INGWER



Zutaten für ca. 4 Personen:

1 kleiner Hokkaido
2-3 vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
1-2 Knoblauchzehe
1 kleine Peperoni
ca. 20 g Ingwer
2 EL Öl
1 TL Koriander, 2 EL Currypulver
ca. 500 ml Gemüsebrühe
200 ml Orangensaft
250 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kürbis waschen, halbieren und Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel, den Knoblauch und die entkernte Peperoni klein schneiden. Ingwer schälen und fein reiben.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel, Peperoni, Knoblauch, Ingwer, Koriander und Currypulver anschwitzen. Den Kürbis und die Kartoffeln zufügen und kurz mit anschwitzen. Anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen. Den Orangensaft und die Sahne dazugeben und alles für ca. 20 - 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Danach das ganze fein pürieren und mit den Gewürzen abschmecken.