



MEIN GENUSS




Kürbiscremesuppe mit Curry




It's a match!

It's a match! Unsere Curry Mischung grob gibt vor allem Kürbisgerichten ein exotisches Aroma!

 Vorbereitung
15 min

 Niveau
Mittel

 Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Den Kürbis waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen, würfeln und beiseite stellen. Je nach Geschmack und Intensivität kannst du die **Curry Mischung** mit einem Stößel oder mithilfe einer **Mühle** zerkleinern.
- 2 Die Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und klein hacken, danach zusammen in Öl anschwitzen. Die Kartoffeln und den Kürbis dazugeben und einige Minuten zusammen mit der **Curry Mischung** anbraten. Das Öl sollte nicht zu heiß werden, damit das **Curry** nicht verbrennt und bitter wird.
- 3 Anschließend die Gemüsebrühe hinzugeben und ca. *20 Minuten* lang köcheln lassen, bis der Kürbis und die Kartoffeln weich sind.
- 4 Die Suppe mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kürbiskernöl beträufeln. Anschließend heiß servieren. Dazu passt: Fladenbrot oder Ciabatta.

Zutaten

500 g Hokkaido-Kürbis (ca. 1 Kürbis)
3 Kartoffeln mittelgroß
ca. 750 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer (daumengroß)
1 T L Curry Mischung grob
Salz, Pfeffer
Öl zum Anbraten
Kürbiskernöl zum Dekorieren

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.05.2025.