



## 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 03.10.2025.