

BUTTERNUSS-CRÈMESUPPE

ZUTATEN

Für 4 Personen

- 2 Schalotten, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- Butter zum Andünsten
- 300 g Kürbis, z.B. Butternuss,
in ca. 2 cm grosse Stücke geschnitten
- 1/2 TL Curry
- 2 EL Kokosraspel
- 6 dl helle Gemüsebouillon
- Salz
- 1 dl Vollrahm, flaumig geschlagen



ZUBEREITUNG

- 1 Schalotten und Knoblauch in Butter andünsten, Kürbis begeben, mitdünsten. Curry und Kokos dazugeben. Mit Bouillon ablöschen und 40 Minuten kochen.
- 2 Suppe pürieren, abschmecken, wenn nötig mit Wasser verdünnen. In vorgewärmten Suppenshälchen anrichten, Rahm darauf verteilen.