



## Kürbissuppe mit Ingwer und Curcuma

---

Zutaten für die Kürbissuppe:

1 Butternusskürbis, geschält und entkernt etwa 700 g

200 g Kartoffeln

8 g Ingwer

8 g Curcuma

1000 ml Gemüsebrühe

100 ml Schlagobers

2 EL Öl

Salz und Pfeffer

Der Ingwer und der Curcuma wird in feine Scheiben geschnitten und in einem großen Topf in etwas Öl glasig angebraten.

Den Kürbis schälen und entkernen. In grobe Würfel schälen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und mit dem Kürbis zum Ingwer und Curcuma in den Topf geben. Ganz kurz mitrösten und mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Das Gemüse etwa 15 Minuten weich köcheln lassen und mit dem Pürierstab fein pürieren. Zum Abschluß wird noch der Schlagobers in die Suppe gerührt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

