

## Kürbissuppe mit Curry

### Zutaten:

- 300g Muskatkürbisfleisch
- 350ml Gemüsesuppe
- ½ TL Knoblauch gehackt
- ½ TL Ingwer gehackt
- 1 EL Currypulver
- Etwas Butter
- 2 EL Rahm, Creme Fraiche oder Sojacuisine
- Salz, Cayennepfeffer, Vanilleschote



### Zubereitung:

- Kürbisfleisch in 1cm große Würfel schneiden
- in der Gemüsesuppe ca. 20 Min. weich dünsten
- Ingwer, Knoblauch und Curry hinzufügen
- Suppe mit Kürbisfleisch im Mixer mit Butter und Rahm pürieren
- mit Salz und einer Prise Cayennepfeffer würzen; Vanilleschote etwa 5 Min. ziehen lassen

**Tipp:** Servieren Sie die Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und etwas Kürbiskernöl

*Eine geschmackvolle Suppe, ideal für den Abend !*

**Und nun gutes Gelingen!**