

Fruchtige Kürbissuppe

Zutaten

1 Hokkaido (mittel)
3 große Möhren
3 Kakis
3 Clementinen
2 Schalotten
1 1/2 l Gemüsebrühe
Currypulver
Salz und Pfeffer
etwas Olivenöl
Kürbiskerne
Kürbiskernöl

Zubereitung

Nachdem der Hokkaido geputzt und die Kerne entfernt werden muss der Hokkaido in kleine Stücke geschnitten werden. Die Karotten, Kaki, Clementinen und Zwiebeln schälen und auch in kleine Stücke schneiden. Im Anschluss die Schalotten in einem großen Topf in etwas Olivenöl glasig andünsten. Anschließend mit Curry würzen. Nun den Kürbis mit den Karotten in den Topf geben und alles etwas andünsten. Im nächsten Schritt werden die Clementinen mit den Kakis hinzugeben und mit der Gemüsebrühe abgelöscht. Nun alles so lange garen lassen, bis es weich ist. Sobald alles gar ist kann es püriert und mit den Gewürzen abgeschmeckt werden. Wer mag kann es mit Kürbiskernen (gern auch angeröstet) und Kürbiskernöl anrichten.