



Kürbiscremesuppe mit Curry



It's a match!

It's a match! Unsere Curry Mischung grob gibt vorallem Kürbisgerichten ein exotisches Aroma!







Zubereitung

- 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.
- 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.
- Anschließend die Gemüsebrühe hinzugeben und ca. 20 Minuten lang köcheln lassen, bis der Kürbis und die Kartoffeln weich sind.
- 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 LCurry 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 28.04.2026.