



Zollernalbkreis
Landwirtschaftsamt

KÜRBISUPPE

Zutaten

- 1 Kg Hokkaido Kürbis
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 800 ml Gemüsebrühe
- 400 ml Kokosmilch
- 100 ml Orangensaft
- Salz, Pfeffer, Curry

Zubereitung

Kürbis waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Den Kürbis in Würfel schneiden. Ingwer und Zwiebeln schälen und klein hacken.

Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Ingwer und Kürbischwürfel darin andünsten. Gemüsebrühe hinzufügen und alles 20 Min. kochen lassen, bis das Gemüse weich ist.

Kokosmilch und Orangensaft hinzufügen und aufkochen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und alles fein pürieren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Curry nach Geschmack würzen.

BaWü zu Tisch

Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung,
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

