

# Kürbissuppe

Für 6 Personen

## Zutaten

800 g	Hokkaido Kürbis, entkernt, mit Schale
150 g	Kartoffel mehlig kochend, geschält
200 g	Karotte, geschält
1	Kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
	Ingwer, ca. 5cm lang
½	Chilischote, frisch
20 g	Rapsöl*
	Salz*, Pfeffer*
2 Teel.	Garam Masala Gewürzmischung *
900 ml	Gemüsebrühe*
200 ml	Kokosmilch*
150 ml	Orangensaft
50 g	Kürbiskerne*
	Petersilie
	Kürbiskernöl*

## Zubehör

1 großer Topf  
1 Scheidebrett\*  
Messer  
Pürierstab  
Pfanne

\* bei uns im **Vaihinger Mühlenladen**  
erhältlich

## Zubereitung

1. Kürbis, Kartoffel, Karotte und Zwiebeln würfeln. Knoblauch, Ingwer und Chilischote fein hacken.
2. Alles in Rapsöl andünsten. Gewürze hinzugeben und mit Gemüsebrühe aufgießen. Ca. 30 Minuten weichkochen, anschließend fein pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen.
3. Mit Kokosmilch und Orangensaft verfeinern und nochmals abschmecken.
4. Kürbiskerne in der Pfanne anrösten und die Suppe gemeinsam mit gehackter Petersilie und Kürbiskernöl garnieren.

Brötchen aus unserem **Winzerlaib** passen wunderbar zur Suppe. Besonders hübsch sind sie in Form eines kleinen Kürbisses (Videoanleitung finden Sie auf unserem Instagramkanal @vaihingermuehle und auf unserer Homepage).