



Frische Kürbissuppe



1	Zwiebel
etwas	Butter
ca. 850 g	Kürbis – am besten Hokkaido
4-5	Äpfel, süß-sauer
ca. 300 ml	Wasser
	daumenlanges Stück Kurkuma
	daumenlanges Stück Ingwer
3	Limetten – frisch gepresster Saft davon
	Salz, Pfeffer, bunt – frisch gemahlen
etwas	Schlagsahne
	Schnittlauch

Zubereitung:

Zwiebel fein würfeln und in Butter glasig dünsten.

Hokkaidokürbis abwaschen, vierteln, Kerne entfernen, in 1 cm große Würfel schneiden.

Die Schale braucht beim Hokkaidokürbis nicht entfernt werden.

Kürbis zu den Zwiebeln geben und weiter dünsten.

Äpfel waschen, in Würfel schneiden, Kurkuma und Ingwer klein schneiden und mit dem Wasser zum Kürbis geben. Alles dünsten, bis es weich ist.

Mit dem Pürierstab cremig mixen.

Limetten frisch pressen, den Saft zur Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe in einen tiefen Teller geben und mit geschlagener Sahne und geschnittenem Schnittlauch dekorieren.