

## Herbstliche Gemüsesuppe mit Hokkaido Kürbis

### Zutaten für vier Personen:

400 g Hokkaido Kürbis  
100 g Sellerie  
1 – 2, mehligere Kartoffeln  
2 Möhren  
1 Zwiebel  
1 EL Butter  
Ca. 500 ml Gemüsebrühe

Ca. 500 ml Kokosmilch  
Ca. 1 cm frischen Ingwer  
1 Chilischote  
Currypulver, Pfeffer, Muskat, Salz  
1 EL Mandelblättchen (Kürbiskerne)  
Kürbiskernöl  
4 EL Crème fraîche

### So bereiten wir die herbstliche Gemüsesuppe zu

1. Den Kürbis waschen (mit Schale), aufschneiden, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden.
2. Butter und das Gemüse, auch die kleingeschnittenen Chilischote, in einen Topf geben und leicht anbraten.
3. Die Gemüsebrühe und die Kokosmilch zum angebratenen Gemüse geben und das Gemüse weich garen,  
Nun den in kleinen Würfeln geschnittenen Ingwer dazugeben und das Gemüse mit einem Pürierstab pürieren.
4. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Currypulver abschmecken.
5. Mandelblättchen oder Kürbiskerne ohne Fett in einer Pfanne anbraten.
6. Die Suppe in vorgewärmte Teller geben und mit etwas Crème fraîche und den gerösteten Mandeln und etwas Kürbiskernöl servieren

**Tipp:** Diese Suppe ist ganz einfach zu realisieren. Doch genau da liegt die Schwierigkeit, als Koch oder Köchin den Geschmack zu bestimmen, den diese Suppe so berühmt gemacht hat. Deshalb ein einfach zwei bis drei Mal ausprobieren, dann finden Sie das Geheimnis dieser feinen Suppe!