# Kürbis-Ingwer-Suppe

Die Kürbis-Ingwer-Suppe ist eine wohlschmeckende, feine Cremesuppe. Das einfache Rezept sollte man unbedingt versuchen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Hokkaidokürbise |
| 800 ml | Gemüsebrühe |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 3 Stk. | Knoblauch |
| 1 Stk. | Ingwer (4 cm) |
| 250 ml | Schlagobers |
| 3 EL | Öl |
| 1 Prise | Zimt |
| | Cayennepfeffer |
| | Salz |

## Zubereitung

1. Für die **Kürbis-Ingwer-Suppe** den Hokkaido-Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch, Zwiebel und Ingwer schälen und fein zerhacken.

2. Das Pflanzenöl in einem Kochtopf erhitzen, die Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer glasig andünsten, Kürbis hinzugeben. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und das Schlagobers einrühren. Bei geringer Hitze weich köcheln lassen.

3. Die fertig gegarte Suppe mit einem Mixstab pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen.

## Tipp

Die Suppe mit Schlagobers und Kürbiskerne garnieren, dazu frisches Brot oder Gebäck reichen.