Kürbis-Paprikacremesuppe

Die Kürbis-Paprikacremesuppe ist besonders intensiv im Geschmack und dieses Rezept hat noch jeden kulinarisch überrascht.

Verfasser: JOYA

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: JOYA

Zutaten

2 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel (fein gehackt)
5 Stk.	Knoblauchzehe (fein gehackt)
1 TL	Koriander (gemahlener)
1 Prise	Muskat
400 ml	Gemüsebrühe ((Gemüsesuppe))
300 g	Muskatkürbisfleisch (kleine Würfel)
1 Stk.	Paprika (roten in dünne Streifen)
1 Stk.	Kartoffel (kleine Würfel)
1 Stk.	Zitronenschale (Bio)
250 ml	Joya Soja Drink Pur

Zubereitung

1. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin bei milder Hitze glasig dünsten. Knoblauch, Koriander und Muskat dazugeben, unter Rühren kurz anrösten.

2. Mit Gemüsebrühe aufgießen, Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Kürbis, Paprika, Kartoffeln

und Zitronenschale dazugeben, zugedeckt ca. 12 Minuten leicht kochen, bis die Kartoffeln weich sind.

3. JOYA Soja Drink dazugeben. Suppe mit dem Mixstab oder im Mixglas fein pürieren, nochmals kurz erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Die Kürbis-Paprikacremesuppe mit einem Stück Brot servieren.