Möhrencremesuppe mit Kürbiskerne

Das Rezept für die Möhrencremesuppe mit Kürbiskerne ist eine feine und schmackhafte Gemüsesuppe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

500 g	Möhren
200 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	neutrales Pflanzenöl
1 TL	Currypulver
600 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Schlagobers
	Salz
	Cayennepfeffer
2 Handvoll	Kürbiskerne (geröstete)

Zubereitung

1. Für die **Möhrencremesuppe mit Kürbiskerne** garniert die Kartoffeln und Möhren schälen und klein würfelig schneiden. Mit erhitztem Pflanzenöl in einem Topf anrösten, den klein geschnitten Knoblauch und Currypulver zugeben und kurz mitdünsten.

2. Jetzt mit Gemüsebrühe ablöschen und das Schlagobers (bis auf Esslöffel) zugeben. Auf kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren zirka 20 Minuten garen lassen.

3. Mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller anrichten, je einen Esslöffel Schlagobers darauf geben und mit den gerösteten Kürbiskernen garnieren.

Tipp

Wer möchte kann noch zirka 1-2 Teelöffel frisch gerieben Ingwer zur Möhrencremesuppe geben und mitgaren lassen.