Orientalische Küribscremesuppe

Das klassische Rezept in einer exotischen Variante: Orientalische Kürbiscremesuppe mit Ingwer, Zimt und Mandeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

200 ml	Apfelsaft (oder Karottensaft)
600 ml	Instantbrühe
1 EL	Butter
4 EL	Mandeln (gehackte)
1 Stk.	Ingwer
2 Stk.	Kartoffeln
500 g	Kürbisse
120 ml	Schlagobers
1 Messerspitze	Zimt
1 TL	Zitronensaft
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Einen exotischen Touch gibt dieses Rezept der **orientalischen Kürbiscremesuppe**. Kürbis schälen, hälften und fein würfeln. Erdäpfel waschen, Schale entfernen und diese in ebenso kleine Stücke zerschneiden.

2. Zwiebel abziehen und zerhacken. Ingwer schälen und in feine Scheiben trennen. Erdäpfel und Zwiebelstücke in eine heiße Pfanne geben und mit etwas Butter anschwitzen. Kürbis und Inger hinzugeben.

3. Instant Brühe und frisch gepressten Apfel- oder Karottensaft aufgießen und 15 bis 20 Minuten weich kochen. Schlagobers anschließend eingießen und mit Zitronensaft aufkochen.

4. Mandeln oder Haselnüsse zerhacken und trocken in einer Pfanne rösten, nicht dunkel werden lassen. Vor dem Servieren die Suppe mit den Nüssen bestreuen.

Tipp

Zur orientalischen Küribscremesuppe frisches Brot reichen.