
Leichte Hokkaidosuppe mit Ingwer und Curry-Sahnehaube - Für vier Personen

Rezept von Christopher Hinze

Zutaten:

1	Hokkaido Kürbis
¾ l	Gemüsebrühe
50 g	frischer Ingwer
½ Becher	Sahne
	Curry
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Den Hokkaido Kürbis waschen und ungeschält in Würfel schneiden und in der Gemüsebrühe ca. 3-4 Minuten kochen.

Währenddessen den Ingwer waschen, in dünne Scheiben schneiden und hinzugeben. Alles zusammen kochen, bis die Kürbiswürfel weich sind. Topf von der Kochstelle nehmen und die Kürbiswürfel mit einem Pürierstab fein pürieren, bis eine sämige Suppe entsteht. Nach Geschmack mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

In flachen Tellern anrichten, mit einer Sahnehaube garnieren und anschließend mit Currypulver bestreuen.