

Hokkaido-Kürbissuppe

Zutaten für 4 -6 Personen:

1 kg Hokkaido-Kürbis
2-3 Pastinaken (etwa 200 g)
1 säuerlicher Apfel (z.B. Boskop)
1 Zwiebel
2 EL. Butter
1 l Gemüsebrühe
4 EL gehobelte oder gestiftelte Mandeln
Curry, gemahlener Piment, gemahlener Ingwer,
Salz, schwarzer Pfeffer, Balsamicoessig, 1/2 TL Sojasauce,
4 EL. Saure Sahne

(wenn irgendein Gewürz gerade nicht da ist, geht's und schmeckt's genau so gut)

Zubereitung:

Den Kürbis nur waschen, nicht schälen und
in nussgroße Stücke schneiden, Kerne weg.

Die Pastinaken schälen und ebenso schneiden.

Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln.

Die Zwiebel fein hacken und in der Butter glasig braten.

Die Pastinaken und die Apfelwürfel dazugeben und mit anbraten. Den
Kürbis hinzufügen. Die Brühe angießen und aufkochen lassen. Die

Suppe zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten garen.

Inzwischen die Mandeln in einer trockenen Pfanne leicht bräunen.

Die Suppe pürieren (Mix-Stab) und mit Curry, Piment, Ingwer,
Salz und Pfeffer würzen.

Mit Balsamicoessig und Sojasauce abschmecken.

Die Suppe im Teller anrichten und mit jeweils 1 EL saure Sahne,
darauf den gerösteten Mandeln, garnieren.

Wer mag, reicht noch Croutons dazu oder Käsebismichen.

Frisch an's Werk und dann: Guten Appetit!