Suppen Rezepte

Curry Kürbissuppe Mit Avocado

Anzahl: 4 -6 Personen

Gattung: Milchprodukte, Creme, Gemüse, Suppe, Eintopf

750 g	Kürbis; ca.	3/4 Liter	Gemüse- oder Hühnerbouillon
1	große Zwiebel	1/8 Liter	Sahne
2	Knoblauchzehen		Salz, schwarzer Pfeffer aus
1/2	Peperoncino		- der Mühle
2	Essl. Butter	1	Reife Avocado
1	Essl. Milder Curry		

Den Kürbis schälen und entkernen, dabei auch schwammiges Fleisch grosszügig wegschneiden. Es soll 450-500 g Kürbisfleisch übrig bleiben. Dieses in Würfel schneiden.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Peperoncino entkernen und ebenfalls hacken.

In einem Topf die Butter erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Peperoncino andünsten. Dann die Kürbiswürfel und den Curry beifügen und kurz mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen. Die Suppe zugedeckt bei kleiner Hitze 25-30 Minuten kochen, bis der Kürbis sehr weich ist.

Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Sahne beifügen, aufkochen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Avocado halbieren, schälen und klein würfeln. In die Suppe geben und nur gerade heiss werden lassen.