

Nah&Frisch

Professional

Kürbiscremesuppe mit roten Linsen

Suppe

Gemüse

Glutenfrei

Herbst

Linsen

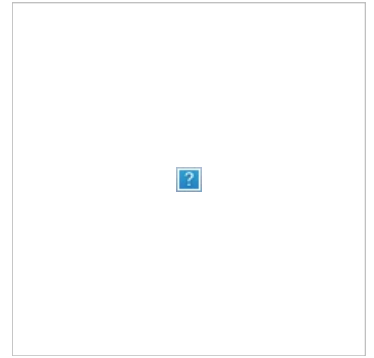
Vegetarisch

Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Zwiebel würfeln, im Olivenöl anbraten, Kürbis und Marillen würfeln und dazugeben. Ca. 5 Minuten andünsten. Ingwer fein hacken, Paprika in kleine Würfel schneiden. Beides zusammen mit dem Orangenschalenabrieb und Curry vermischen. Mit dem Orangensaft zum Kürbis geben. Suppe und Schlagobers dazu gießen. Linsen untermischen. Mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze 5-10 Minuten garen, bis Kürbis und Linsen weich sind mit der Hälfte des Schlagobers pürieren und mit Salz und Curry abschmecken. Mit dem restlichen Schlagobers servieren.



Zutaten

900 g Hokkaidokürbis

1 Zwiebel

1 Bio Orange

1 roter Paprika

2 cm frischer Ingwer

100 g getrocknete Marillen

1 El mildes Currypulver

Bad Ischler kristall Salz

75 ml Gemüsesuppe

100 ml Schlagobers

250 g rote Linsen