

# WUERZIGE KUERBISUPPE



**Zubereitungszeit:** 40 Minuten  
**4 Portionen**

## Zutaten

800 ml Gemüsebrühe  
1 Hokkaido-Kürbis  
2 Zwiebeln, gewürfelt  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
1 rote Paprika, sehr fein gehackt  
3 EL Olivenöl  
2 EL Currypulver  
Optional: geröstete Kürbiskerne  
Extra: Stabmixer

## Zubereitung:

Den Kürbis in zwei Hälften schneiden. Die Kerne und das faserige im Inneren entfernen, das Fruchtfleisch in etwa 2cm große Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, rote Paprika und Currypulver für etwa 2 Minuten anbraten. Den Kürbis hinzufügen und 2 Minuten unter Rühren braten. Nun die Brühe hinzugeben, zum Kochen bringen und für 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren, bis eine glatte Suppe entsteht. Am Ende nach Belieben mit den gerösteten Kürbiskernen garnieren.