

# Kürbissuppe à la Chef



Leicht



Herbst



35 Minuten Minuten



Vegetarisch

## Zutaten

### Für einen großen Suppentopf voll mit Geschmack:

1 Hokkaido-Kürbis, 1 Butternut-Kürbis, 2 Liter Gemüsebrühe, 5-6 Kartoffeln, 3-4 große Karotten, 200 ml Schlagsahne, 200 ml Kokosmilch, Salz und Pfeffer, Chili-Flocken

## Zubereitung

1. Den Hokkaido waschen und im Ofen für ca. 10 Minuten etwas weich backen, um ihn besser schneiden und entkernen zu können. Den weichen Kürbis hälften und entkernen und in für den Topf geeignete Stücke schneiden. Den Butternut schälen, hälften, entkernen und ebenfalls in große Stücke schneiden. Kartoffeln und Karotten schälen und in klein schneiden. Alles zur Weiterverarbeitung beiseitestellen.
2. In einem großen Topf die Gemüsebrühe kochen, die Kürbisstücke, Kartoffeln und Karotten hinzufügen, kurz aufkochen und dann ca. 20 Minuten weiterköcheln lassen.
3. Die grobe Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für etwas mehr Schärfe einfach noch ein paar Chili-Flocken hinzufügen. Schlagsahne und Kokosmilch einrühren und nochmal kurz aufkochen.
4. Suppe etwas abkühlen lassen, um sie dann ordentlich zu pürieren. Damit die Suppe richtig durchzieht, gerne über Nacht stehen lassen.
5. Vor dem Servieren nochmal erwärmen. Je nach Belieben, etwas Kürbiskernöl in die Suppe träufeln und mit Koriander oder Petersilie garnieren. Wer mag, kann gerne auch Kürbiskerne für den Suppenteller in der Pfanne rösten.