

# Suppe vom Hokkaido-Kürbis

## ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

500 g Kürbis in Würfel  
geschnitten  
½ Zwiebel gewürfelt  
1/16 lieblicher Weißwein  
5 mm dicke Ingwerschei-  
be geschält  
3 EL Maisöl  
600 ml Gemüsebrühe  
20 g Butterwürfel  
150 ml Sahne  
Kresse, Kürbiskernöl,  
Distelöl,  
Salz, Pfeffer, Curry

### Zutaten für die Beilage:

6 Scheiben Hörtnagl-  
Kümmelbraten  
6 Feta-Würfel  
1 EL Öl  
1 Schuss Distelöl

## Suppe vom Hokkaido-Kürbis mit Feta-Kümmelbraten-Würfel

### 1. Zubereitung Suppe

Die Kürbiswürfel und Zwiebel mit Öl in einem Topf anbraten, bis die Zutaten durch das Rösten einen goldenen Farbton erhalten.

Mit Salz, Curry und Pfeffer würzen und im Anschluss mit Weißwein ablöschen. Die Gemüsebrühe hinzugeben, Deckel auf den Topf geben und den Kürbis weichkochen.

Die Suppe mixen und durch ein feines Sieb drücken.

### 2. Zubereitung Beilage

Die Feta-Würfel in den Kümmelbratenscheiben einrollen und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Die passierte Suppe erhitzen und gemeinsam mit kalter Butter und Sahne schaumig rühren (Stabmixer von Vorteil).