

Kürbis-Ingwer Suppe



- **1 Kürbis, vorzugsweise Hokkaido weil man diesen mit Schale verwenden kann**
- **1 Bund Frühlingszwiebel**
- **1 EL Ingwer**
- **ca. 1,5 Liter Gemüsebrühe**
- **1 Becher (200 g) Schlagsahne**
- **Kürbiskernöl**
- **Salz, Pfeffer, frischer Dill**

Den Kürbis gründlich waschen, aushöhlen und das Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel und den Ingwer in feine Würfel schneiden.

Die Frühlingszwiebel und die Kürbiswürfel in etwas Öl kurz andünsten. Den frischen Ingwer dazugeben. Mit Gemüsebrühe und Schlagsahne aufgießen. Ca. 15-20 Minuten bei halb geöffnetem Deckel köcheln lassen.

Anschließend mit dem Zauberstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Schale mit ein paar Tropfen Kürbiskernöl und frischen Dill servieren.

Nicht nur an Halloween ein Genuß!