



Kürbissuppe mit Gewürzsahne

Zutaten

- 1000 g Hokkaido-Kürbis
- 300 g Äpfel
- 200 g Kartoffeln, mehligkochend
- 40 g Schalotten
- 1 cm Ingwer
- 1 rote Chilischote
- 25 g Butterschmalz
- 2 EL Quittengelee
- 750 ml Wasser
- 150 ml Weißwein
- 3 TL MAGGI Bio Gemüse Bouillon
- 100 ml Schlagsahne
- etwas Zimt
- etwas Piment, gemahlen
- etwas Nelken, gemahlen
- 3 EL Korianderblätter
- etwas Salz

Zubereitung

1. Hokkaido-Kürbis waschen, in Spalten teilen, Kerne mit einem Löffel entfernen und in kleine Würfel schneiden. Äpfel (Elstar, Boskop) waschen, schälen, in Viertel schneiden, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Kartoffel waschen, schälen und in Würfel schneiden. Schalotten und Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden.
2. In einem Topf Butterschmalz heiß werden lassen. Schalotten darin andünsten. Ingwer und Chili zugeben und mitdünsten. Restliches Gemüse zugeben und weiterdünsten. Quittengelee unterrühren. Mit Salz würzen.
3. Wasser und Weißwein zugießen. MAGGI Ideen vom Wochenmarkt Gemüse Bouillon darin auflösen, zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren.
4. Für das Topping: Sahne mit Zimt, Piment und Nelken steif schlagen. Kürbissuppe in Teller verteilen mit der Gewürzsahne und Korianderblättern garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	25 g
Energie	223 kcal
Fett	10 g
Protein	4 g

⌚ 45 Minuten

⊕ 6 Portionen