

# Asiatische Kürbissuppe (scharf!)

---

Alle Rezepte finden Sie auch unter : [www.oberewanne.ch](http://www.oberewanne.ch)

## Unsere Sortenempfehlung : Piena di Napoli

500 g Kürbisfleisch, gewürfelt  
2 EL Butter  
1 Zwiebel feingehackt  
2 Knoblauchzehen zerdrückt  
1 frische Chili-Schote feingehackt  
1/2 TL Kreuzkümmel  
1 EL Curry  
3/4 Liter Hühnersuppe  
1 Avocado  
1 Becher Schlagrahm



Zwiebel, Knoblauch und Chili in Butter ca. 10 Minuten andünsten. Kreuzkümmel und Curry dazu geben und anschliessend mit der Hühnersuppe ablöschen. Der gewürfelte Kürbis in die Suppe geben und 30 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen, ein wenig erkalten lassen und pürieren. 1/2 Becher Rahm einrühren, wieder erwärmen, aber nicht kochen.

Den restlichen Rahm schlagen und pürierte Avocado dazu geben. Mit einem Häubchen davon dann die Suppe dekorieren