

Kürbissuppe à la Tim Mälzer

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 600 g Hokkaido Kürbis^{★1}
- 10 g oder ca. 3 cm frischer Ingwer
- 1 kleiner Apfel
- 3 El Olivenöl
- 1 l Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- Zitronensaft



1. Zwiebel würfeln. Kürbis halbieren und Kerne entfernen. Die Kürbisstücke noch weitere zweimal halbieren und mit Schale in grobe Stücke schneiden.

2. Ingwer schälen^{★2}, ungeschälten Apfel entkernen und beides in Scheiben schneiden.

3. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Kürbis, Äpfel und Ingwer zugeben und alles 5 Minuten schmurgeln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Brühe zugießen und 25 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.



3. Suppe mit einem Pürierstab oder im Blender^{★3} fein pürieren. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps

★¹ Variation: Alternativ kann auch ein Stück Muskatkürbis verwendet werden. Vorher jedoch die Schale entfernen!

★² Ingwer lässt sich prima mit einem Löffel schälen.

★³ Blender: Am besten die Tomaten portionsweise und mit nur wenig Flüssigkeit hineingeben, sonst kann alles überlaufen.

