

KÜRBISSUPPE MIT INGWER UND CHILI

Zutaten

- 1 Hokkaido Kürbis (ca 1,5kg)
- 2 Möhren (ca 150g)
- 1 kleine Stange Lauch
- 1 Stück Ingwer (2 cm)
- 1 Knoblauchzehe
- etwas rote Chili
- 2 EL Olivenöl
- 100 ml Weißwein
- 1 l Gemüsebrühe
- 1-2 Prisen Zimt

Lauch, Ingwer, Knoblauch und Chili klein schneiden und in 2 EL Olivenöl andünsten. Hokkaido waschen und den Strunk sowie dreckige Stellen entfernen, ansonsten die Schale mit verwenden, Möhren schälen. Hokkaido und Möhren in kleine Würfel schneiden und in den Topf geben, kurz mit andünsten. Alles mit dem Wein kurz ablöschen. Dann Gemüsebrühe und Zimt zugeben und ca. 20 min zugedeckt köcheln lassen bis der Kürbis weich ist. Alles fein pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Wasser zugeben.

Abschmecken und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Zimt nachwürzen.

