



# Rezept

## SPICY KÜRBISSUPPE

### **Zutaten für 4 Personen:**

*500g Hokkaidokürbis  
500 ml Gemüsebrühe  
Kräftig  
50g Ingwer  
1 Apfe  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehen  
Pfeffer aus der Mühle,  
Muskat, Öl zum Braten  
100ml Olivenöl  
1 Schale Shisokresse*

### **Zubereitung:**

Den Kürbis in 2cm x2 cm große Würfel schneiden.

Zwiebeln, Ingwer, Birne, Apfel und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebeln, Ingwer, Birne, Harissa und den Knoblauch bei mittlerer Hitze mit Olivenöl anschwitzen.

Den Kürbis hinzugeben und direkt mit der Brühe aufgießen und 10 min. köcheln lassen, bis der Kürbis weich sind.

Alles mit einem Pürierstab mixen, Pfeffer aus der Mühle und Muskat würzen. Kurz vor dem Servieren noch einmal die Suppe mit dem Mixer aufschäumen und in einer Tasse servieren.

Die Suppe mit der Shisokresse garnieren