

Kürbis-Tomaten-Suppe

338

Typ: Suppe

Quelle: Rezeptsammlung Uni KL 29693

Bemerkungen:

Zutaten: 500 g Kürbisfleisch (netto)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
30 g Butterschmalz
2 tb Currypulver
750 g Tomatenpüree mit Stücken
4 tb Kokoscreme (ungesüßt)
Salz
2 tb schwarze Senfsamen

Rezept: Den Kürbis würfeln, die Zwiebel und den Knoblauch pellen und hacken. Zwiebel und Knoblauch im Butterschmalz andünsten, Curry unterrühren, kurz anbraten lassen und das Tomatenpüree zugeben. Aufkochen, unter Rühren die Kokoscreme darin auflösen, salzen. Die Kürbiswürfel zugeben und alles im geschlossenen Topf etwa 30 Minuten garen. Suppe mit Curry herzhaft abschmecken.

Die Senfsaat in einer Pfanne ohne Fett knusprig rösten (Deckel!) und über die Suppe streuen.