



## Kürbis-Curry-Suppe

Es ist Kürbiszeit ☺☺☺! Mit dieser Suppe habt ihr im Nu ein tolles Gericht auf dem Teller ☺

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Hokkaido geputzt in Stücke
- 100 g Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 750 ml Wasser
- 50 ml Orangensaft
- 2 EL Butter
- 3 TL Kräutermischung "Boarisch Curry"
- 3 TL "Echte Gmias-Supp´n"
- 2 EL Creme fraiche, Schmand oder geschlagene Sahne

den Kürbis waschen, vierteln und die Kerne mit einem Esslöffel herausschaben. Anschließend den Kürbis in Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und die Zwiebel fein würfeln und den Knoblauch hacken.

Butter in einem Topf schmelzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Kürbis zufügen und zusammen mit dem Boarisch Curry kurz mitdünsten. Danach mit Wasser und Orangensaft ablöschen und die Gmias-Supp´n dazu geben.

Bei milder Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab alles fein pürieren und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Creme fraiche zugeben und kurz pürieren.

**Tipp:** Dazu passt hervorragend unsere Kräutercroutons. Weißbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne etwas Butter oder Öl kräftig mit unserem Kräutersalz "Berghelden" würzen und das Weißbrot darin knusprig backen.

Wir wünschen Euch einen guten Appetit!