

Rezept 430 / 0: Geröstete Kürbis-Curry Suppe

Probieren Sie verschiedene Kürbisse aus, Butternut und Hokkaido eignen sich hervorragend.

1,5 kg	Kürbis	aufschneiden, Kerne entfernen, in große Stücke schneiden, auf ein gefettets, tiefes Ofenblech legen.
1 große	Zwiebel	schälen, vierteln. Aufs Ofenblech legen. Gemüse mit
	Salz	und
	Curry	bestreuen, etwas
	Wasser	in das Ofenblech geben. 40 bis 60 Min, bis Kürbis weich ist, backen.
800 ml	Gemüsebrühe (hefefrei)	Je nach Kürbis- ev. Haut entfernen, mit der Zwiebel und dem Saft vom Blech in einem Küchenmixer geben, mit
		pürieren. Eventuell mehr Wasser dazu geben, da sonst zu dickflüssig.
		Nochmal erwärmen und heiß servieren.

Lebensmittel

Kürbis
Zwiebel
Curry

Fleisch: Nein **Fisch:** Nein **Butter:** Nein

Rezeptart: Abendessen

Schonkost: Nein