


Kürbiscremesuppe mit Erdnüssen

etwa 6 Portionen

 gelingt leicht bis 40 Min.**Für das Backblech:**

Backpapier

Zutaten:

1 1/2 kg Kürbis, z. B. Muskatkürbis
Salz
50 g Schalotten
40 g frischer Ingwer
2 EL Olivenöl
400 ml Gemüsebrühe
1 Dose Kokosmilch (400 ml)
1 Limette
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Cayennepfeffer

Außerdem:

100 g geröstete, gesalzene Erdnusskerne

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2 Zubereiten:

Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen und schälen. Kürbis nebeneinander auf das Blech legen, mit Salz bestreuen. Backblech in den Backofen schieben und Kürbis garen, bis er weich ist.

Einschub: Mitte

Garzeit: etwa 45 Min.

3 Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen. Schalotten und Ingwer darin andünsten. Gegarten Kürbis und Gemüsebrühe hinzufügen und pürieren. Kokosmilch unterrühren und aufkochen. Limette heiß waschen, trockenreiben, **dünn** schälen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden oder mit einem Zestenreißer schälen. Limette auspressen. Crème fraîche in die Suppe rühren. Mit den Gewürzen und dem Limettensaft abschmecken.

4 Erdnusskerne grob hacken. Suppe mit den Erdnüssen und den Limettenstreifen servieren.

Tipp aus der Versuchsküche

- Die Suppe ist einfriergeeignet.