

## Kürbissuppe mit Ingwer und Orangenfilets

- 400 g Kürbis
- 1 Kartoffel geschält
- 1 Zwiebel
- 6 dl Gemüsebouillon
- 30 g Ingwer
- 1 El Zucker
- 1 Tl Curry
- 1 Tl Kreuzkümmel
- frischer Chili (je nach schärfe)
- 1 ganze Orange
- 1 dl Rahm
- 1 dl Kokosmilch
- 1 El Honig
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Kürbis und Kartoffel waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln fein schneiden und im Oel andünsten. Kürbis und Kartoffeln dazugeben und mitdünsten. Salzen und mit Gemüsebouillon aufgiessen, feingeschnittener Ingwer, Curry, Kreuzkümmel und geschnittenen Chili begeben, salzen und einen Esslöffel Zucker dazugeben.

Suppe gedeckt weichkochen.

Nach ca. 20 – 25 Min. Suppe mixen und pürieren. Suppe aufkochen Rahm, Kokosmilch und Honig dazugeben und mixen.

Mit Orangenfilets garnieren.