



Kürbiscremesuppe à la „Princess Sophie“

Zubereitung

Den Kürbis in Stücke schneiden, die Kerne, Schale und faserigen Teile entfernen. Die Erdäpfel schälen und klein würfeln. Zwiebeln und Ingwer schälen und grob würfeln. Das BONA Pflanzenöl in einem großen Topf nicht zu stark erhitzen und die Zwiebel- und Ingwerwürfel darin glasig dünsten. Die Kartoffel- und Kürbiswürfel dazugeben. Die Brühe dazugießen und aufkochen lassen. Den Obers zugeben. Die Suppe bei schwacher Hitze ca. 20 Min. kochen lassen, bis die Kartoffeln und der Kürbis weich gekocht sind.

Den Topf von der Hitze nehmen und die Kürbissuppe mit dem Pürierstab pürieren. Die Orangen auspressen, den Saft zur Suppe geben und unterrühren. Mit Currypulver, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit etwas Sauerrahm und Petersilie garnieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Philipp Dollmann.

Zutaten

6 Personen

1 Hokkaidokürbis (ca. 2-3kg schwer)

500 g mehliges Erdäpfel

2 Zwiebeln

ein daumendickes Stück frischen
Ingwers (ca. 3cm)

4 EL BONA Pflanzenöl

1 1/2 l Gemüsebrühe

250 g Obers

2 Orangen

1/2 TL Currypulver

250 g Sauerrahm

Etwas frische Petersilie

Salz

Pfeffer

Zucker