



KÜRBISSUPPE



40 Min.



Vegetarisch

Zutaten 4 Portionen

1	kleiner Hokkaidokürbis
1/2	Zwiebel(n)
1	Knoblauchzehe(n)
1 Stück(e)	Ingwer, daumengroß
2 EL	Butter oder Olivenöl
1 l	Gemüsebrühe
1/2 Dose à 200ml	Kokosmilch oder Sahne
2 EL	Mango-Chutney
1/2 TL	Chiliflocken
1 Handvoll	Kürbiskerne
etwas	Curry, Salz und Pfeffer
1 Packung(en)	Petrella mit frischer Paprika (á 125 g)
1 Packung(en)	Petrella mit frischem Schnittlauch (á 125 g)
etwas	frischer Thymian

Petrella Produkte



Petrella Paprika



Petrella Schnittlauch



KÜRBISSUPPE



40 Min.



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Das Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden. Zwiebel(n), Knoblauch und Ingwer hacken. Dann alles in Butter oder Olivenöl glasig schwitzen.
2. Dann mit der Gemüsebrühe auffüllen und 20 min. köcheln lassen.
3. Kokosmilch, Mango-Chutney und Chiliflocken zugeben und mit einem Pürierstab pürieren. Mit Curry, Salz und etwas Pfeffer abschmecken.
4. Jetzt mit einem Schneebesen Petrella Paprika zugeben und durchrühren.
5. Auf Tellern servieren. Zum Schluss einen Löffel Petrella Schnittlauch auf jeden Teller geben und jeweils mit ein paar Kürbiskernen und etwas grobem Pfeffer bestreuen. Mit frischem Thymian garnieren.