Kürbiscremesuppe



Schön scharf

Passend zu Halloween bereite ich ein Gericht mit Kürbis zu. Eine Kürbissuppe.

Ich bereite die Suppe absichtlich scharf zu und verwende pro Person drei rote Chilischoten, die ich mitgare und dann mitpüriere.

Ich hatte leider kein Kürbiskernöl vorrätig, mit dem man die Suppe garnieren kann. Deshalb habe ich Worchestershire-Sauce verwendet, die man ebenso verwenden kann. Die Säure der Sauce ist ein guter Kontrast zu der Schärfe der Suppe.

Eigentlich wollte ich einen anderen Kürbis als den Butternuss-Kürbis verwenden, aber mein Discounter hatte keinen anderen mehr vorrätig. Den Butternuss-Kürbis kann man zumindest mit Schale zubereiten.

Und ebenfalls in gleicher Weise passt die Suppe gut zum morgigen Welt-Vegan-Tag, denn sie ist vegan.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Butternuss-Kürbis (800 g)
- 6 rote Chilischoten
- 200 ml Sahne
- 20 Basilikumblöttchen
- Salz
- Pfeffer
- Worchestershire-Sauce

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Kürbis entkernen und in grobe Stücke zerteilen. Chilischoten putzen.

Wasser in einen Topf geben, Kürbisstücke und Chilis hineingeben und 10 Minuten garen. Blättchen von der Basilikum-Pflanze abzupfen.

Herausnehmen und in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Basilikumblättchen dazugeben. Sahne hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mit dem Pürierstab fein pürieren.

In zwei tiefe Suppenteller geben und mit einigen Spritzern Worchestershire-Sauce garnieren. Servieren.