

## *Kürbissuppe mit Ingwer und Lauch*



<i>Kategorie</i>	<i>Suppen</i>
<i>Geographisch</i>	<i>asiatisch</i>
<i>Rezept für</i>	<i>4 Personen</i>
<i>Schwierigkeit</i>	<i>Lehrling</i>
<i>Zubereitung</i>	<i>30 Minuten</i>

*Wunderbar wärmend!*

### *Mise en place*

*300 g Kürbis  
80 g Lauch  
5 g frische Ingwerwurzel  
15 g Butter*

*2 EL Noilly Prat*

*5 dl beste Gemüse- oder Hühnerbouillon*

*10 g Milerb-Knoblauch*

*1 dl Rahm*

*schwarzer Pfeffer  
Kürbiskernöl*

### *Zubereitung*

*Das Gemüse schälen und kleinschneiden. In der Butter unter Wenden anbraten.*

*Pfanneninhalt mit dem Noilly Prat ablöschen*

*Die Bouillon begeben, alles zugedeckt weichgaren und im Mixer oder mit dem Stab pürieren.*

*einrühren.*

*schaumig schlagen.*

*Am Schluss den Rahm portionenweise darunterziehen, mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen und die Suppe nach Belieben mit einigen Tropfen Kürbiskernöl dekorieren.*