



Zutaten:

3 Zwiebeln

3 Zehe(n) Knoblauch

50 g Ingwer

1,8 kg Hokkaido-Kürbis

100 g Butter

2 EL Vielblütenhonig (z. B. von REWE Bio)

1 EL Currypulver

300 ml Orangensaft (z. B. von REWE Beste Wahl)

2 l glutenfreie Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer

Muskat

Zutaten

3 Zwiebeln • 3 Zehe(n) Knoblauch • 50 g Ingwer • 1,80 kg Hokkaido-Kürbis

Zwiebeln, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und anschließend in feine Würfel schneiden. Hokkaido waschen und vom Stängel befreien. Anschließend halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.

Zutaten

100 g Butter • 2 EL Vielblütenhonig • 1 EL Currypulver • 300 ml Orangensaft • 2 l Gemüsebrühe

In einem großen Topf die Butter aufschäumen lassen und darin die Zwiebel-, Ingwer- und Knoblauchwürfel glasig andünsten. Nun den Hokkaido, Blütenhonig und Currypulver zugeben und kurz andünsten. Mit Orangensaft ablöschen und rund 5 Minuten einkochen lassen. Dann die Brühe zugießen und alles bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Du brauchst

Stabmixer

Zutaten

Salz • Pfeffer • Muskat

Anschließend die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.