

Kürbissuppe Projektistyle

Captain Kürbis und seine tollkühne Crew

1 Kürbissuppe "Projektistyle" 4 Personen

Vor- und Zubereiten: ca. 30 Min

1	800 Gramm 1 Stk	Kürbis (zB Butternut) Zwiebel	In Stücke schneiden
2	1 EL 1-2 EL	Öl rote Currypaste	Gemüse mit der Currypaste im warmen Öl ca. 5 Min andämpfen.
3	8 dl 2.5 dl	Bouillon Kokosmilch	Dazu giessen und aufkochen. Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 15min köcheln, bis der Kürbis weich ist. Suppe pürieren.
4		Kreuzkümmel Muskat	Suppe abschmecken.
5		Pfeffer Curry Salz	Bei Bedarf nachwürzen.

Falls die Suppe zu scharf geworden ist, einfach Milch oder Rahm dazu giessen.