

## Kürbiscremesuppe

### Zutaten für 8 – 10 Personen

2	Zwiebeln
3-4	Knoblauchzehen
400g	Möhren
1 rote	Chilischote
500g	Kartoffeln
2Kg	Kürbis
3-4 Essl.	Öl
Curry, Salz, schwarzer Pfeffer, Zucker	
400g	Philadelphia Frischkäse
1 $\frac{3}{4}$ l	Gemüsebrühe
200g	Schlagsahne
2	Lauchzwiebeln



Zwiebeln würfeln, Knoblauch hacken, Möhren würfeln, Chili in feine Ringe schneiden, Kartoffeln und Kürbis würfeln.

Öl erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten, Knoblauch, Chili, Kürbis, Möhren und Kartoffeln zugeben und ca. 10 Minuten andünsten. Mit Curry bestäuben und mit Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, aufkochen und zugedeckt ca. 25 Minuten garen.

Frischkäse und Sahne glatt rühren, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Suppe pürieren, Frischkäse-Sahne-Mischung in die Suppe geben. Mit Lauchzwiebeln garnieren und servieren.

---

Zubereitungszeit ca. 1  $\frac{1}{4}$  Stunden, pro Person ca. 330kcal