

KÜRBIS-ERDNUSSCREME SUPPE MIT KNUSPERBACON

KÜRBIS-ERDNUSSCREME SUPPE MIT KNUSPERBACON

Bei dieser Eiskälte brauche ich eine heiße, leckere Suppe. Dabei habe ich kurz an die Süßkartoffel-Erdnusscreme Suppe gedacht, aber dann wollte ich doch etwas Neues ausprobieren. Also habe ich die Süßkartoffeln durch Kürbis ersetzt - eine winzig kleine Änderung, aber im Ergebnis etwas ganz Anderes. Dazu gab es diesmal auch keine Geflügelspieße, sondern knusprig gebackenen Speck. Super lecker und schnell gemacht diese Kürbis-Erdnusscreme Suppe mit Knusperbacon!



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

500g Muskatkürbis

3 Stangen Staudensellerie + Selleriegrün

etwas Erdnussöl

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2-3 EL Erdnussbutter

300ml Kokosmilch

600ml Gemüsebrühe

3 EL Sojasauce + etwas zum Abschmecken

2 EL scharfe ChilisaUCE + etwas zum Abschmecken

5 EL Limettensaft

8 Scheiben Bacon

ZUBEREITUNG:

Den Kürbis, die Zwiebel, den Knoblauch und den Sellerie schälen und klein würfeln. In einem großen Topf das Öl erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen.



Mit der Brühe ablöschen und 15-20 Minuten köcheln lassen. In dieser Zeit den Bacon auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 200°C in den vorgeheizten Backofen schieben bis der Speck knusprig ist.



Mit dem Stabmixer pürieren, die Hitze reduzieren und die Erdnussbutter und die Kokosmilch dazu geben. Nochmal aufmixen.



Die Suppe mit Sojasauce, Chilisauce und Limettensaft abschmecken. Das Selleriegrün fein hacken.

Die Suppe auf tiefe Teller verteilen und mit dem fein gehackten Grün garnieren. Den Knusperspeck als Streifen oder fein gebrösel in die Suppe geben.

Lasst es euch gut gehen!

