

# KÜRBISSUPPE MIT INDISCHEN AROMEN

## KÜRBISSUPPE MIT INDISCHEN AROMEN

Suppe wärmt - deshalb passt sie so wunderbar als Abendessen für kalte Tage. Wenn sie dann noch mit indischen Aromen gewürzt wird vergisst man glatt, dass es draußen kalt und nass ist! Einen Topf braucht man für diese Suppe nicht, der Kürbis backt im Ofen und wandert dann direkt in den Standmixer. Ich habe diesmal einen Muskat Kürbis verwendet und viel mehr hat die Suppe auch nicht gebraucht. Super lecker!



### Zutaten für 2-3 Personen:

1/2 Muskat Kürbis - ca. 750g

1/2 Zwiebel

2-3 TL Chili Paste, zum Beispiel [diese hier](#)

1 L Wasser

etwas Salz

1 Limette

## Zubereitung:

Den Kürbis halbieren, die Kerne entfernen und den Kürbis mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen. Für 45 Minuten bei 180°C in den Backofen schieben. Nach 10 Minuten einige Male mit einer Gabel einstechen. Für die letzten 15 Minuten die geschälte halbe Zwiebel dazu legen. Den weichen Kürbis aus dem Ofen holen und aus der Schale kratzen. In den Standmixer geben und 1L kochendes Wasser zufügen. Die Zwiebel, die Chilipaste und etwas Salz hinein geben und alles zu einer glatten Suppe mixen.



Die Suppe mit dem Limettensaft und bei Bedarf noch etwas Salz abschmecken und sofort auf zwei tiefe Teller verteilen. Schon ist eure Kürbissuppe mit indischen Aromen fertig. Wer möchte kann dazu etwas Brot servieren.

Lasst es euch schmecken!

