

## Kürbissuppe

[Suppe](#)[Gemüse](#)[Herbst](#)[Low Carb](#)[Vegetarisch](#)

### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Kürbis halbieren oder vierteln, Fasern und Kerne entfernen. In Spalten schneiden und grob würfeln, es werden ca. 800 g benötigt. 30 g Ingwer und eine Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Culinesse in einem Topf erhitzen. Ingwer- und Zwiebelwürfel darin andünsten. Kürbiswürfel zugeben und kurz mitdünsten. Rama Cremefine, Gemüsesuppe und Orangensaft zugeben und alles ca. 20 Minuten garen, bis der Kürbis weich ist. Kürbissuppe fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ist die Suppe zu dickflüssig, noch etwas Gemüsesuppe dazugeben.

Tipp: Fürs herzige Topping einfach mit dem Teelöffel Rama Cremefine zum Kochen auf die Suppe setzen und mit einem Holzstäbchen in Herzform ziehen.



### ZUTATEN

1 kg Hokkaido-Kürbis

30 g Ingwerwurzel frisch

1 Zwiebel

1 EL Rama Culinesse

200 ml Rama Cremefine  
zum Kochen

250 ml Gemüsesuppe

250 ml Orangensaft

Salz, Pfeffer