

# Kürbissuppe mit Kernöl

## Zutaten:

- 1 kg Kürbisfleisch
- 1 Gemüsezwiebel (200g)
- 400 g Tomaten
- 4 El Sonnenblumenöl
- 1 l Gemüsebrühe
- 100 ml Orangensaft
- 25 g frischer Ingwer
- Salz, Cayennepfeffer
- 150 g Creme fraiche
- etwas Milch
- Kürbiskernöl
- gehackte Petersilie

## Zubereitung:

Kürbisfleisch in Stücke schneiden. Zwiebel pellen und in grobe Würfel schneiden. Tomaten grob zerschneiden und mit Kürbisfleisch und den Zwiebelwürfeln in heißem Öl andünsten. Mit Brühe und Orangensaft ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten garen.

Ingwer schälen, fein hacken, in die Suppe geben und alles fein pürieren. Mit Salz (evtl. auch noch mit mehr Brühe) und Cayennepfeffer kräftig würzen.

Creme fraiche mit etwas Milch verdünnen. Kürbiskernöl und Creme fraiche mit einem Esslöffel kreis- oder spiralförmig flach über die Suppe ziehen, so dass die dunkeln Linien des Kürbiskernöls und die weißen Linien der Creme fraiche ein hübsches Muster auf der orangefarbenen Suppe ergeben. Mit Petersilie bestreut servieren.

## **Nicht verrühren! Sieht einfach gut aus!**

Dazu schmeckt Röstbrot mit Kürbiskern-Pesto