

Kürbis-Granatapfel-Suppe

Zubereiten: 20 Minuten

Für 4 Personen

Kochen: 25 Minuten

Zutaten:

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Apfel
- 300 g Kürbis gerüstet
- 2 Granatäpfel
- 1 EL Butter
- 1 TL Currypulver
- 1 dl Weisswein
- 6 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Rahm

Zubereitung:

1. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und hacken. Den Apfel schälen. Den gerüsteten Kürbis und den Apfel an einer Röstiraffel reiben.
2. Die Granatäpfel halbieren. Von 1½ Granatäpfeln den Saft auspressen. Vom restlichen halben die Kerne auslösen.
3. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotte, den Knoblauch, den Kürbis und den Apfel darin andünsten. Das Currypulver dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Weisswein, Granatapfelsaft und Bouillon ablöschen. Die Suppe zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen, bis alle Zutaten sehr weich sind.
4. Den Rahm zur Suppe geben und alles sehr fein pürieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Kürbissuppe in vorgewärmten Tellern anrichten. Die beiseitegestellten Granatapfelkerne darüber verteilen. Die Suppe sofort servieren.