

## **Kürbis-Süsskartoffelsuppe**

800 g Kürbiswürfel  
1 grosse Süsskartoffel, in Scheiben  
1 Stängel Lauch in Ringe  
1 Knoblauchzehe, geschnitten  
1 Chilipfeffer, zerkleinert  
2 EL Olivenöl

7 dl Gemüsebouillon  
1 TL Currypulver - nach Geschmack scharf oder mild  
2 cm frischer Ingwer

### **Für die Garnierung:**

Olivenöl  
10 Salbeiblätter  
1 Knoblauchzehe in Scheiben  
eine Handvoll Kürbiskerne  
Kürbiskernöl Vomfass

Olivenöl in einer Pfanne erwärmen und Chili, Knoblauch und Lauch darin anbraten. Nach ca. 3 Minuten die Kürbiswürfel und Süsskartoffelscheiben zugeben und alles noch ein paar Minuten anbraten. Mit Gemüsebouillon ablöschen; Currypulver und Ingwer zugeben und die Suppe ca. 25 Minuten köcheln lassen. Unterdessen 1 EL Olivenöl aufwärmen, Knoblauch und Salbeiblätter mit den Kürbiskernen zugeben und kross braten, beiseite stellen.

Die Suppe, so bald das Gemüse darin gar ist, pürieren, abschmecken und in Suppentassen verteilen. Mit der Garnierung bestreuen und mit wenig Kürbiskernöl beträufeln.