

# Kürbis-Suppe mit Ingwer und Kurkuma

Kürbis Butternut	ca. 500g
Kartoffeln	2 mittlere
Lauch	1 Stange klein
Salz	nach belieben
Pfeffer	nach belieben
Ingwer gem.	1 Teelöffel gestrichen
Kurkuma gem.	1 Teelöffel gestrichen
Kürbiskernöl	2 Esslöffel
Wasser	ca. 500ml



**Kartoffeln und Kürbis** in Würfel schneiden  
Lauch in Streifen schneiden

in einen Topf geben und **Salz, Pfeffer, Ingwer und Kurkuma** zugeben, alles gut durchrühren und so lange kochen lassen, bis das Gemüse pürierbar ist.

Topf vom Herd nehmen, Gemüse mit dem Stabmixer pürieren, eventuell nochmals etwas Wasser zugeben und abschmecken (die Suppe sollte dick und cremig bleiben)

unmittelbar vor dem Servieren das **Kürbiskernöl** unterrühren – fertig!