

SUPPE MIT BUTTERNUSS- KÜRBIS, CHILI UND MANDELN

Zutaten - 4 Personen

- 1 Butternusskürbis, geschält und gewürfelt
- 2 EL Olivenöl und zu Beträufeln
- 1 Zwiebel, gehackt
- 3 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1/4 TL [Aleppo Chili](#)
- 1/2 TL [Kreuzkümmel](#)
- 1 L Hühnerfond
- 2 Äpfel, geschält und gerieben
- 100g Naturjoghurt
- [Salz](#)
- 1/2 TL [gemahlener weisser Pfeffer](#)
- 3 EL Mandelblättchen, geröstet

Den Ofen auf 190 °C (Umluft 170 °C) vorheizen. Die Kürbis-würfeln in einer Auflaufform mit Öl beträufeln und 30-35 Minuten im Ofen rösten. In der Zwischenzeit das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin bei schwacher Hitze in 5 Minuten weich dünsten. Dabei gelegentlich umrühren. Knoblauch, Chili und Kreuzkümmel zugeben und 2-3 Minuten mitdünsten. Den Fond zugießen und die Äpfel unterrühren. Die Suppe aufkochen. Den weichen Kürbis in den Topf geben und die Mischung mit dem Pürierstab cremig pürieren. Den Joghurt unterrühren und die Suppe kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. In vorgewärmte Suppenschalen füllen. Mit den Mandelblättchen bestreuen, mit je 1 Prise Chili bestäuben und sofort servieren.

La Cucina

