

Zutatenliste

Kürbissuppe

Anzahl	Einheit	Zutat
4	Scheiben	Der Markenzwieback
0.50		Hokkaido Kürbis
2.00		große Kartoffeln
2.00		Möhren
1.00		Zwiebel
1.00		Dose Kokosmilch
8.00		Riesengarnelen
1.00	l	Gemüsebrühe
0.00		Wasser
1.00	TL	Currypulver
0.00		Salz
0.00		Pfeffer
0.00		Kräuter, nach Belieben
0.50		Knoblauch-Zehe
0.00		Paprikapulver
0.00		Öl

Zubereitung

Kürbis schälen und Kerne entfernen. Zwiebel abziehen. Ebenso Kartoffeln und Möhren schälen. Alles grob würfeln und in der Brühe bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen. Kokosmilch dazugeben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnelen am Rücken längs einschneiden und entdarmen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen pro Seite 2 Minuten darin braten. Salzen und pfeffern.

Markenzwiebäcke würfeln und Knoblauch fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwieback-Würfel knusprig braten. Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Mit Salz würzen.

Zum Schluss Garnelen, Zwieback-Croutons zur Suppe servieren. Gegebenenfalls mit gehackten Kräutern bestreuen.