

KÜRBISSUPPE MIT SHIITAKEPILZEN

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zutaten:

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 1/2 bis 3/4 l Gemüsebrühe
- 1 Schalotte
- 1 Karotte
- 1 Prise Zucker
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten der Pilze
- 300–400 g Shiitakepilze
- Nach Belieben frischer Ingwer, klein geschnitten, frischer Rosmarin, Chili

Den Kürbis schälen und in grobe Stücke schneiden. Anschließend die Karotte und die Schalotte schälen und grob schneiden. Alles in die Gemüsebrühe geben und ca. 20–30 Minuten weich kochen, den klein geschnittenen Ingwer dazugeben und anschließend pürieren. Mit Zucker, Salz, Pfeffer, Chili und Rosmarin abschmecken.

Während die Suppe köchelt, die Pilze putzen und schneiden. 5–10 Minuten in Öl anbraten, dann salzen und pfeffern.

Die heißen Pilze über der fertigen Suppe verteilen und sofort servieren.



Tipp:

Die Kürbissuppe schmeckt auch mit frischem Koriander sehr gut. Reichhaltiger ist die Variante mit etwas Sahne oder Crème fraîche. Ein Schuss Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne passen ebenfalls bestens.