

## *Muskatkürbis Suppe*

20	g.	<i>Olivenöl</i>
1	Stk.	<i>Zwiebel</i>
2	Stk.	<i>Knoblauchzehen</i>
800	g.	<i>Muskatkürbis gerüstet</i>
80	g.	<i>Karotten</i>
50	g.	<i>Lauch</i>
50	g.	<i>Sellerie</i>
2	Tl.	<i>Reismehl</i>
40	g.	<i>Ingwer</i>
1/2	Tl.	<i>Raz el Hanout</i>
1/4	Tl.	<i>Mumbai Curry</i>
1	Stk.	<i>Birds Ey Chili</i>
1	Stk.	<i>Sternanis, Lorbeer und Nelke</i>
1	Prise	<i>Salz, Pfeffer</i>
8	dl.	<i>Gemüsebrühe</i>
2	dl.	<i>Rahm</i>



**Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch gehackt nicht zu heiss 5 Min. dünsten.**

**Muskatkürbis, Karotten, Lauch und Sellerie gerüstet und in Würfel geschnitten dazugeben und ebenfalls 5 min. mitdünsten. Reismehl, Ingwer und alle Gewürze begeben und unterrühren. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und mindestens 30 Min. leicht köcheln lassen.**

**Sternanis, Lorbeer und Nelke herausfischen und die restlichen Zutaten fein Mixen. Mit Rahm verfeinern, und abschmecken.**

**In Suppenteller anrichten und mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskerne garnieren.**