

# Kürbissuppe mit Kürbiskernpesto

für 4 Personen

Saison September-November

## Suppe

Ca. 1 kg Kürbis  
1 mittlere Zwiebel  
2 EL Butter  
½ TL Paprika  
1 TL Currypulver  
1 dl Weisswein  
7 dl Gemüsebouillon  
1 dl Rahm  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Kürbis schälen, Kerne und faseriges Inneres entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin dünsten. Paprika und Currypulver darüber streuen und kurz mitrösten, bis es gut riecht. Dann den Kürbis, den Weisswein und die Bouillon beifügen. Die Suppe zugedeckt 15-20Min. kochen lassen.

Inzwischen das Kürbiskernpesto herrichten

## Kürbiskernpesto

½ Bund Oregano  
2 Knoblauchzehen  
50 gr. Kürbiskerne  
30 gr geriebenen Sbrinz  
2-3 EL Kürbiskernöl  
1 dl Rapsöl

Oreganoblättchen von den Zweigen zupfen  
Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden

alles in einem hohen Becher fein pürieren.

Danach die Kürbissuppe mit dem Stabmixer oder im Blender fein pürieren. Den Rahm beifügen und wenn nötig die Suppe mit etwas Bouillon verdünnen. Aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten + Geniessen

Die Suppe in vorgewärmten Tellern oder Tassen anrichten und je 1 Löffel Pesto darauf geben.  
En Guete!

