

Rezept

Kürbis-Orangen-Suppe mit Zimtcroustons

Ein Rezept von Kürbis-Orangen-Suppe mit Zimtcroustons, am 23.04.2024



Zutaten

400 g Hokkaido-Kürbis	1 Zwiebel
20 g frischer Ingwer	1 saftige Bio-Orange
2 EL Olivenöl	500 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
200 ml frisch gepresster Orangensaft (aus 3-4 Orangen)	2 Scheiben Toastbrot
1 TL Zimtpulver	30 g Butterschmalz
Pfeffer	Salz
	50 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis waschen, entkernen und samt Schale würfeln. Zwiebel und Ingwer schälen und fein würfeln. Die Bio-Orange waschen und abtrocknen, die Schale abschälen und in feine Streifen schneiden. Die Orange mit einem scharfen Messer so schälen, dass auch das Weiße entfernt wird. Die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Ingwer darin glasig dünsten. Den Kürbis dazugeben und kurz mitdünsten. Brühe und Orangensaft dazugießen und offen bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen.

3. Das Toastbrot würfeln. Das Butterschmalz erhitzen, die Brotwürfel darin goldbraun rösten. Mit Zimtpulver und Salz würzen. Die Croûtons auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Die Kürbissuppe fein pürieren und durch ein Sieb in einen Topf passieren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Orangenfilets und -schale dazugeben und kurz ziehen lassen. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Suppe anrichten und mit Croûtons bestreut servieren.