

Suppen

KÜRBISSUPPE MIT ORANGENSAFT

1 Butternusskürbis (Squash)	Den Kürbis im Backofen bei 150°
1 5 cm Stück Ingwer	1 Stunde garen.
1 Teel Butter	Die Haut abziehen und die Kerne entfernen.
200 ml Sahne	Den Kürbis mit einem Stabmixer pürieren.
Saft von 2 Orangen	Die Hälfte des Ingwers in einem Topf andünsten.
2 Eßl. Gekochte Rote Beete in kleinen Würfeln.	Den Kürbispüree hinzugeben, ebenso die Sahne.
Frisch gem. Pfeffer, Salz	Den Saft von zwei Orangen unterrühren, gut durchwärmen.
	Den Ingwer in feine Streifen schneiden, in Butter unter rühren braun braten.
	Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
	Die Zwiebel und in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl andünsten.
	Auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Rote Beete auf die Suppe geben und mit dem gebratenen Ingwer garnieren.

4 Personen