



Nusskürbiscrème Suppe

- 600 gr Kürbis ohne Schale in Stücke geschnitten
- 1 Zwiebel in ca. 2 cm grosse Würfel geschnitten
- 1 gelbe Peperoni
- 1 Karotte, in Würfel geschnitten
- 1 Peperoncino, klein geschnitten
- 2 Knoblauch, klein geschnitten
- ½ Lauch, in Würfel geschnitten
- 2 Gewürznelken
- 1 dl Weisswein
- 1 Messerspitze Muskatpulver
- 1 kleines Stück frischen Ingwer
- ½ Liter Bouillon
- Olivenöl

Zubereitung

Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Lauch, Peperoni, Karotte und Peperoncino darin anbraten. Mit dem Wein ablöschen, ziehen lassen und mit Bouillon auffüllen. Nelken, Muskat und Ingwer dazugeben und alles auf schwacher Hitze ca. 1,5 Stunden köcheln lassen. Abschmecken und servieren.

