

# Steirische Kürbiscremesuppe

## Zutaten

750 g Hokkaidokürbis (*Gewicht ohne Kerne, mit Schale*)

900 ml Gemüsebrühe

150 ml Pflanzensahne (*ich hab Provamel Sojacuisine genommen, die kann man auch etwas aufschlagen*)

2 mittlere Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

3 EL Öl

Ingwer, *ein halb daumengroßes Stück*

1 Msp. Muskatnuss, *gerieben*

Salz

Pfeffer, *gemahlen*

etwas steirisches Kürbiskernöl, *zum Anrichten*

einige steirische Kürbiskerne, *trocken geröstet und gehackt*

## Zubereitung

Kürbis entkernen, aber nicht schälen und würfelig schneiden, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Die Zwiebel kleinwürfelig schneiden, in Öl goldbraun anbraten, Kürbis, Ingwer und den Knoblauch dazugeben kurz anbraten und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Die Gewürze dazugeben, köcheln lassen bis der Kürbis weich ist und in anschließende in einem guten Standmixer cremig pürieren. Die Sojasahne aufschlagen und 2/3 hinzugeben, nochmals abschmecken und mit der restlichen Sahne, etwas Kürbiskernöl und einigen gehackten Kürbiskernen anrichten.