Kürbissuppe mit Erdnüssen

rund, orange, vegan

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen.

2. Den Kürbis vierteln und die Kerne entfernen, gegebenenfalls schälen. Den Kürbis in kleine Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Salz würzen. Den Kürbis im Backofen für etwa 20 Minuten garen.

3. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und grob hacken. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Schalotten und Ingwer darin andünsten. Den gebackenen Kürbis hinzugeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Kurz aufkochen lassen und pürieren. Kokosmilch unterrühren und nochmals aufkochen lassen. Die Limette heiß abwaschen und dünn schälen. Die Schale in feine Streifen schneiden. Die Limette auspressen und die Erdnusskerne grob hacken.

4. Die Suppe mit Limette, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Erdnüssen und Limettenstreifen servieren.

Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten (für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

2 EL	Olivenöl Portugal ´Risca Grande´ nativ extra
400 ml	Gemüsebrühe mit Bio-Hefe
75 g	Erdnusskerne, geröstet und gesalzen
	Atlantik Meersalz, fein

Weitere Zutaten

1 Kürbis
40 g Schalotten
30 g frischer Ingwer
1 Dose Kokosmilch
1 Limette
Pfeffer