



**NOSER  
INOX** 

## KÜRBISSUPPE MIT AMARETTI-CROÛTONS

### Zutaten (für 4 Personen)

Suppe  
800 g Hokkaido-Kürbis  
1 Rüebli  
1 rote Peperoni  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 Esslöffel Butter  
1/3 TL Paprika  
1/2 TL Curry  
1 MSP Cayennepfeffer  
8 dl Gemüse- oder Hühnerbouillon  
2 EL Ketchup  
1 1/2 dl Rahm  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Croûtons  
4 mittlere Amaretti  
1 EL Butter  
1 Prise Zimt

### Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, entkernen und grob raffeln. Das Rüebli schälen, die Peperoni entkernen und beides ebenfalls grob raffeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. In einem halbhohen Kochtopf die Butter schmelzen. Alle vorbereiteten Zutaten darin andünsten. Paprika, Curry und Cayennepfeffer darüber stäuben und kurz mitdünsten. Bouillon dazu giessen, Ketchup beifügen und die Suppe zugedeckt 15–20 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse weich ist.
3. Die Suppe mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Nochmals aufkochen. Den Rahm halb steif schlagen und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer sowie wenn nötig Curry und Cayennepfeffer pikant abschmecken.
4. Für die Croûtons die Amaretti klein würfeln. Die Butter in der Bratpfanne schmelzen, Amaretti begeben und leicht rösten. Am Schluss mit einer Prise Zimt würzen und die Croûtons über die angerichtete Kürbissuppe streuen.