

Kürbis-Orangen-Suppe mit Zimtcroustons

(4 Portionen)

Zutaten:

- 400 g Hokkaido
- 200 ml Orangensaft
- 1 Zwiebel
- 20 g Ingwer, frisch
- 500 ml Hühnerbrühe
- 1 Orange, frisch
- 2 Scheiben Toastbrot
- 30g Butterschmalz
- 1TL Zimt
- 2 EL Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung:

Zwiebel würfeln, Ingwer schälen und würfeln, Kürbis entkernen und würfeln. Ein kleiner halber Hokkaido sind ca. 500g. Zwiebel und Ingwer in Olivenöl andünsten, Kürbis zugeben und kurz mitdünsten. Orangensaft und Brühe 30 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen die Orange heiß abwaschen, Haut in Streifen schneiden. Dann inklusive des weißen Häutchens die Pelle entfernen und die Orange filetieren.

Toastscheiben würfeln, in Butterschmalz rösten, mit Salz und Zimt würzen. Die Croutons auf Küchentuch abtropfen lassen.

Suppe pürieren, nach Wunsch auch durch ein Sieb geben. Orangenfilets und Streifen zugeben, kurz ziehen lassen.

Inzwischen etwas Sahne halbsteif schlagen. Suppe in tiefe Teller geben, Sahne unterheben oder Häubchen machen, mit Croutons bestreuen.

Zimt und Kürbis passen erstaunlich gut zusammen!