

auf Empfehlung von Bettina und Franz

## **Kürbissuppe mit Schafskäse**

4 Portionen

### **Zutaten**

1 Hokkaido Kürbis (ca. 2 kg), 100 ml kräftigen Weißwein, 2 Orangen, 2 cm frische Ingwerwurzel, 3 Teelöffel Salz, 4 Sternanis, 350 ml Kokosmilch, 0,5 Teelöffel Chilipulver, 1 Teelöffel Kümmel, 0,5 Teelöffel Koriandersamen, 0,5 Teelöffel Senfkörner, 1 Teelöffel Pfefferkörner, 0,5 Teelöffel Bockshornklee, 0,5 Teelöffel Kreuzkümmel, 0,5 Teelöffel Fenchelsamen, 0,5 Teelöffel Selleriesamen, 0,5 Teelöffel Oregano, 0,5 Teelöffel Majoran, 0,5 Teelöffel Thymian, 3 Esslöffel Kürbiskernöl, 50 g Pinienkerne, 150g Schafskäse



### **Zubereitung**

1. den Kürbis waschen, den Stielansatz und den Blütenansatz entfernen, wenn die Schale intakt ist, muß diese nicht entfernt werden
2. den Kürbis aufschneiden, die Kerne entfernen, und alles grob würfeln
3. die Kürbisstücke mit dem Weißwein, etwas Wasser und dem Sternanis in 15 Minuten weich köcheln
4. währenddessen die Orangen auspressen, die Pinienkerne vorsichtig anrösten und den Schafskäse fein würfen, die Ingwerwurzel schälen
5. Wenn die Kürbisstücke weich sind, den Sternanis entfernen und die Kürbisstücke mit dem Stampfer zerdrücken
6. jetzt den Orangensaft und die Kokosmilch zugeben, die Ingwer hineinreiben und die Gewürze zugeben
7. alles zusammen aufkochen und ggf. nochmal abschmecken
8. die Suppe in Tellern anrichten
9. in die Suppe ein wenig Kürbiskernöl träufeln und die Pinienkerne und die Käsewürfel dazugeben

### **Zeitbedarf**

1 Stunde

### **dazu paßt**

Baguette