

## Kürbissuppe mit Crème-Fraîche

Zutaten für 4 Personen  
als Vorspeise

500 g Hokkaidokürbis  
wenig Olivenöl  
wenig Currypulver  
1 Rüebli  
1 Zwiebel  
1 mehlig Kartoffel  
wenig frisch geriebener Ingwer  
1 dl Weisswein  
7 dl Gemüsebouillon  
180 g Crème Fraîche  
Salz und Pfeffer

Den Kürbis in Stückschneiden und die Kerne und Fäden entfernen, in Würfel schneiden. Ein Hokkaidokürbis muss nicht geschält werden, eine andere Sorte hingegen schon.

Die Zwiebel in fein Würfel schneiden und in einem grossen Kochtopf etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Die Kürbiswürfel zugeben, mit Currypulver bestreuen und kurz mitdünsten.

In der Zwischenzeit das Rüebli und die Kartoffel schälen und in Würfel schneiden, zum Kürbis geben. Das Gemüse kräftig würzen. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen. Aufkochen und dann auf kleiner Hitze sanft köcheln lassen. Sobald die Gemüsewürfel weich sind, die Suppe pürieren, wenn nötig etwas Wasser zugeben. Den feingeriebenen Ingwer zur Suppe zugeben. Die Hälfte Crème Fraîche in die Suppe rühren. Die Suppe in Teller verteilen und mit einem Löffel Crème fraîche servieren.

**Weintipp:** Dazu passt ein fruchtiger, leicht süsser Schaumwein oder ein frischer Weisswein mit etwas Restsüsse

**Aus unserem Sortiment:**

Mauler demi-Sec Rosé

L'U bianco, Lungarotti

Moscato d'Asti, Fratelli Bera