

# Krewelshof

Natur Genuss Lebenslust  
HOFMARKT | CAFÉ BISTRO | FEIERN

[krewelshof.de](http://krewelshof.de)

R E Z E P T I D E E

# Exotische Kürbis- suppe

## Zutaten

für 4 Personen

- 600 g Hokkaido
- 3 EL Olivenöl
- 500 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 1 Chilischote, rot
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Limettenschale
- 1 EL Limettensaft
- 2 TL frisch ger. Ingwer
- Salz + Pfeffer
- 250 g Garnelen
- 1 Bund Schnittlauch

Kürbisfleisch würfeln, in 2 EL heißem Öl andünsten und mit Brühe und Sahne ablöschen. 15-20 Minuten abgedeckt auf niedrigster Flamme köcheln. Die Chilischote entkernen und fein würfeln, Knoblauch durchpressen. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Limettenschale und -saft, Ingwer, Chili und Knoblauch unterrühren und salzen. Garnelenschwänze in 1 EL heißem Öl von jeder Seite 2-3 Minuten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauchröllchen zur Suppe servieren.