



Kürbiscremesuppe fruchtig-pikant

mit knusprigen Pizzabrotstangen



ca. 50min



4 Portionen

Kürbissuppe ist eine unserer Lieblingssuppen, gerade im Herbst und Winter können wir nicht genug davon bekommen. Die heutige Variante ist besonders schmackhaft und leicht fruchtig dank Karotte und Orange. Chiliflocken sorgen für einen pikanten Kick, Kokosmilch für Cremigkeit. Dazu gibt es köstliche Pizzabrotstangen zum Eintunken, mmmh! Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

- 4 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 2 Pck. Hefeflocken
- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 2 kleine Bio-Hokkaidokürbisse
- 2 Zwiebeln
- 3 Karotten
- 20g Koriander
- 2 unbehandelte Orangen
- 1 Pck. Chipotle-Chiliflocken
- 400ml Kokosmilch
- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz

- 130g vegane Margarine
- Salz und Pfeffer
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- kleiner Topf
- großer Topf
- Stabmixer
- Küchenwaage
- Messbecher
- Zitruspresse
- Küchenpinsel

Energie 1159kcal, Fett 50.4g,
Kohlenhydrate 141.9g, Eiweiß 25.7g



4. Gemüse anbraten

2. Pizzabrotstangen backen

5. Suppe kochen

3. Gemüse vorbereiten

6. Suppe pürrieren

Die **übrige Orange** halbieren und auspressen. Die **Suppe** mit einem Stabmixer cremig pürieren und den **Orangensaft** angießen. Die **Kürbiscremesuppe** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf tiefe Teller verteilen und mit den **Korianderblättern** garniert servieren. Die **Pizzabrotstangen** dazu reichen.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(d3102649f02e825ddb76dc3de0190154_img.jpg\)](#) [!\[\]\(55ca3a38dbb940110628e54e3ea7505d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ad7b9dfa1e10e48660df5dd18a1b20c_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**