Hokkaido-Kürbis-Suppe mit Kichererbsen



Zutaten

Für 2-3 Personen

1 kleiner Hokkaido-Kürbis
3 Möhren
1 Süßkartoffel
2 Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL rote Thai-Currypaste
0,5 l Gemüsebrühe
4 EL Olivenöl
Salz & schwarzer Pfeffer

Topping
440 g Kichererbsen, gekocht
1 TL Paprikapulver
½ TL Chilipulver
1 TL Kreuzkümmel
½ TL Cayennepfeffer
Salz
1-2 EL Olivenöl
Kürbiskernöl

Zubereitung

Das Gemüse waschen und in Stücke schneiden. Zwiebel in Olivenöl mit Currypaste anbraten, Möhren zugeben und kurz anschmoren. Knoblauch hinzufügen und kurz mitrösten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Kürbis, Süßkartoffel und Kartoffeln hinzufügen und so viel heißes Wasser angießen, bis alles knapp bedeckt ist. Etwa 10 Minuten kochen, anschließend pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Topping
Die Kichererbsen abgießen, abtropfen lassen und mit den Gewürzen und Olivenöl vermischen. In einer Pfanne goldbraun und knusprig anbraten. Als Topping auf die Suppe geben und mit Kürbiskernöl verfeinern.