

**Brändle**  
Seit 1851

## Sahnige Kürbissuppe

### Rezept für 4 Personen:

500 g Hokkaido-Kürbis  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 walnussgroßes Stück Ingwer  
**2 EL Brändle vita Rapsöl**  
400 ml Gemüsebrühe

125 ml Sahne

Salz

Curry

1 Prise Chilipulver

1 Prise Zucker

**4 EL Brändle vita Kürbiskernöl**

Kürbis gut waschen und in Spalten schneiden, Kerne und grobe Fasern herauslösen, den Stielansatz entfernen. Kürbisfleisch mit der Schale grob würfeln, Zwiebel schälen und fein hacken, die Knoblauchzehe abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken, den Ingwer ebenfalls grob hacken. In heißem Rapsöl 10 Minuten andünsten. Gemüsebrühe zugeben und alles mit dem Rührstab fein pürieren. Mit Sahne aufgießen und mit Salz, Curry, Chilipulver und Zucker würzen, weitere 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend nochmals nachwürzen. Mit je einem Löffel Kürbiskernöl servieren.

Pro Person:

271 kcal (1134 kJ), 4,4 g Eiweiß, 25,1 g Fett, 8,1 g Kohlenhydrate

**P. Brändle GmbH · Ölmühle** · Robert-Bosch-Str. 10 · 72186 Empfingen  
Öffnungszeiten Laden: Mo-Fr 8-12 Uhr, 13-17.30 Uhr, Sa 9-12 Uhr  
[www.braendle.de](http://www.braendle.de)



Foto: Ölmühle Brändle / Wirths PR