



# Ofenkürbis-Curry-Suppe

Würzig, vegetarisch, schnell gemacht

## Mehr Infos

- Vorbereitung | 5 Min
- Kochen | 30 Min
- Fertig in | ca. 35 Min

## Einkaufsliste

4-5 Personen

- 600 g Kürbis (Hokkaido)
- 2-3 Karotten
- 1 kleine Stange Lauch
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehe
- 1 rote Paprika
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 50 g Knollensellerie
- 2 EL frische Petersilie
- 50 ml Olivenöl
- 3 EL Currypulver
- 2 EL Paprikapulver
- 1 EL Kurkuma
- 1 TL schwarzen Pfeffer
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Chiliflocken
- 400 ml Kokosmilch
- 500 ml Gemüsebrühe

## So wird's gemacht

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Kürbis halbieren, aushöhlen und in Spalten schneiden. Karotten in Scheiben schneiden. Lauch, Zwiebel, Knoblauch, Paprika Ingwer und Sellerie auch grob klein schneiden.

Olivenöl mit den Gewürzen mischen und das Gemüse damit bedecken. Petersilie hinzugeben. Alles auf einem Blech verteilen und ca. 30 Minuten backen bis der Kürbis und das Gemüse komplett weich sind.

Alles in einen Topf geben und mit Kokosmilch sowie Brühe aufgießen. Nach Belieben pürieren, nochmal aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Heiß servieren.