Kürbis-Zitronengras-Suppe

Rezept x 5

20 g	Zwiebeln
120 g	Kürbis
1	Zitronengras
	etwas Ingwer
	Curry
400 ml	Gemüsebrühe oder Wasser
10 g	Mandelöl
etwas	Himbeeressig
	Salz, Pfeffer

Die Gemüse in Walnussgröße schneiden, zusammen mit den Gewürzen ohne Fett andünsten, mit der Flüssigkeit ablöschen und das Gemüse weichkochen lassen. Das Ganze im Mixerbecher pürieren bis eine sämige, glatte Suppe entstanden ist. Abschmecken, das Mandelöl und den Himbeeressig dazugeben und nochmals aufmixen. Falls die Suppe zu sämig sein sollte, läßt sich mit Gemüsebrühe oder Milch die Konsistenz einstellen.

Tipp:
Diese Suppe kann auch kalt serviert werden