



KÜRBIS-SÜSSKARTOFFEL-SUPPE MIT PECCORINO

Zutaten (2 Hauptportionen oder 4 Vorspeisen-Portionen)

½ Butternusskürbis (ca. 400 g)
2 kleine Süßkartoffeln
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 cm großes Ingwerstück
1 TL Rapsöl
700 ml Wasser
½ TL Kurkuma
Salz, Pfeffer
Chilliflocken (optional)
50 g Peccorino (italienischer Hartkäse, alternativ auch Parmesan)
ein Schuss Milch
Thymian frisch oder getrocknet



Zubereitung:

1. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Kürbis und Süßkartoffeln schälen und in ca 1-2 cm große Würfel schneiden.
3. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel-, Knoblauch- und Ingwerwürfel etwa 5 Minuten anschwitzen, Kürbis und Süßkartoffeln zugeben, kurz mitbraten und mit Wasser aufgießen.
4. Kurkuma, Salz, Pfeffer und evtl Chiliflocken zugeben.
5. Das Ganze aufkochen lassen und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
6. Die Suppe pürieren, den geriebenen Peccorino, einen Schuss Milch und Thymian zugeben und gut rühren bis der Käse geschmolzen ist. Die Suppe nochmal abschmecken und servieren.