



KÜRBISSÜPPCHEN MIT JAKOBSMUSCHELN

Für zwei Portionen

375 g Hokkaido-Kürbis, ½ Zwiebel,
½ Orange, 1 haselnussgroßes Stück
Ingwer, 2 EL Öl, ¼ TL Currypulver, 375
ml Gemüsebrühe, 125 ml Milch, 2 Stiele
Petersilie, 3 Jakobsmuscheln ohne Schale,
Salz, Pfeffer, ½ EL Mehl, 100 g Schlagsahne

1

Kürbis waschen, halbieren. Kerne entfernen, Fleisch in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen, grob würfeln. Orangensaft auspressen. Ingwer schälen, fein reiben.

2

1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel glasig andünsten. Ingwer und Currypulver zugeben, kurz andünsten. Kürbis zugeben, mit Gemüsebrühe, Orangensaft und Milch ablöschen. Zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen.

3

Petersilie waschen, klein hacken. Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, waagrecht halbieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden. Suppe pürieren. Sahne und Petersilie zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Jakobsmuscheln unter Wenden 3–4 Minuten braten. Suppe und Muscheln anrichten, mit Petersilie garnieren. Bon Appetit!

