

Kürbis-Marroni-Suppe mit Cashew-Krokant

Kürbis-Marroni-Suppe mit Cashew-Krokant

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: ca. 45min.

Menu: [17.11.2010](#)

Creation: [Peter Reusch](#)

Kürbis-Marroni-Suppe mit Cashew-Krokant

Für 4 Personen

200 g Kürbis
1 Zwiebel
20 g Butter
2 Prisen Currypulver
1 dl Noilly Prat (*Wermuth*)
3 dl Gemüsebouillon
150 g Marroni *geschält*
Salz, Pfeffer *aus der Mühle*
0,5 dl Vollrahm

KROKANT:

20 g Cashew-Kerne
1 TL Rohrzucker
Currypulver *nach Belieben*
2 Prisen Salz
½ TL Nussöl

1 Kürbis in Würfel schneiden.
Zwiebel hacken. Die Hälfte mit
dem Kürbis in 10 g Butter dün-
sten. Curry darüber stäuben,
kurz mitdünsten. Mit 0,5 dl
Noilly Prat und 1 dl Gemüse-
bouillon ablöschen. Zugedeckt
weich kochen.

2 In einer anderen Pfanne rest-

