

## KÜRBIS-ORANGEN-SUPPE MIT **DIE SÜSSE SUSI** ORANGEN FÜR 3 - 4 PORTIONEN

### Zutaten:

1 Hokkaido Kürbis,  
3 Kartoffeln,  
3 **DIE SÜSSE SUSI** Orangen,  
800 ml Gemüsebrühe,  
1 Zwiebel,  
2 cm Ingwer, geschält und fein geschnitten,  
etwas Salz und Pfeffer,  
1 TL Curry,  
etwas Fett zum Braten.

Nach Belieben angebratene Weißbrotwürfel.

### Zubereitung:

- Den Kürbis kurz im Backofen auf 150° Grad erwärmen, um das Zerteilen zu erleichtern. Den Kürbis waschen, und klein schneiden und die Kerne entfernen. Die Kerne kann man aufheben, waschen und rösten und die Suppe damit garnieren.
  - Die Zwiebel enthäuten und fein würfeln, den Ingwer fein schälen und schneiden, die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Die Zwiebel im heißen Fett glasig dünsten.
  - Die Kartoffelstücke und die Hokkaidostücke zu den Zwiebeln geben, den Ingwer dazu und alles dünsten.
  - 2 **DIE SÜSSE SUSI** Orangen auspressen, den Saft auffangen, aus einer **DIE SÜSSE SUSI** Orange schöne Filets schneiden und beiseite legen.
  - Das Gemüse mit der Gemüsebrühe und dem Orangensaft übergießen und 25 Minuten auf niedriger Stufe leicht kochen lassen.
  - Die Suppe pürieren und mit den Gewürzen nach Belieben abschmecken.
  - In Suppentellern anrichten und die Orangenfilets einzeln in die Suppe legen.
  - Wer es mag kann zusätzlich ein paar gebackene Weißbrotwürfel dazu geben.
- GUTES GELINGEN!**

Die säuerlich-süßliche Note der **DIE SÜSSE SUSI** Orangen harmoniert perfekt

[diesuessesusi.de/rezepte/](https://diesuessesusi.de/rezepte/)

mit dem süßlichen Geschmack des Hokkaido Kürbis.