



Kürbis-Quittensuppe

Zutaten

1	Zwiebel
15 g	Rapsöl oder Butter
250 g	Quitte (ca. 1 Stk.), entkernt und gewürfelt
500 g	Kürbisfleisch (z. B. Hokkaido-Kürbis), gerüstet und gewürfelt
1 TL	Paprika edelsüss
700 g	Wasser
1-2 Würfel	Gemüsebrühe (für je 0,5 l) ODER
2 geh. TL	Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht
200 g	Apfelsaft
½ - 1 gestr. TL	Salz
2 Prisen	Pfeffer
1 Prise	Muskat

Zubereitung

Zwiebel und Öl/Butter in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben und **3 Min./120°C/Stufe 2** dünsten.

Kürbis- und Quittenwürfeli zugeben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und **2 Min./120°C/Stufe 2** dünsten.

Wasser, Brühwürfel und Paprikapulver zugeben und **20 Min./100°C/Stufe 2** kochen. Den Apfelsaft dazugiessen und die Suppe **1 Min./Stufe 8** fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals **1-2 Min./100°C/Stufe 2** aufkochen lassen.

Tipps & Varianten

Weniger herb als mit Quitte kann diese Suppe auch mit Mango zubereitet werden. Diese Variante ist bereits nach 15 Minuten gar.

Mit Crôûtons, gehackten Walnüsse oder gehacktem Peterli garnieren.