

# Kürbissuppe (scharf)

600g Kürbisfleisch

1 Zwiebel

1 Stange Lauch

1 Stück Ingwer

1,5L Hühnerbrühe

1 grüne + getrocknete rote Chilischote

150g Frischkäse

Salz, Pfeffer, Tabasco

Petersilie nach Belieben

- Gemüse klein schneiden. Kürbis ca. 20min in Brühe garen, dann übriges Gemüse hinzufügen und weitere 15min garen
- Chilis zerkleinern und kurz mitkochen
- Suppe pürieren
- Frischkäse hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Tabasco abschmecken

Guten Appetit!