

## Kürbis-Curry – Suppe mit Chorizo

1	EL	Butter	in einer Chromstahlpfanne erwärmen
1		Zwiebel	
1		Knoblauchzehe	fein schneiden, glasig dünsten
400	g	Kürbisfleisch	rüsten, klein schneiden, mitdünsten
1		Rüebli	
1		Kartoffel, mehlig	
1-2	EL	Curry	darüber streuen kurz mitdünsten
2	EL	Kokosflocken	
8	dl	Gemüsebouillon	ablöschen, aufkochen und ca. 30 Min.
1	dl	Rahm	zugedeckt köcheln lassen, Suppe pürieren
		Salz	würzen
		Pfeffer	
Ev.		Zitronensaft	
150	g	Chorizos	häuten, der Länge nach vierteln, in feine Scheiben schneiden
Etwas		Oil	in Bratpfanne erhitzen, Chorizoscheiben darin leicht braun anbraten

Suppe anrichten und mit den Chorizoscheiben garnieren

