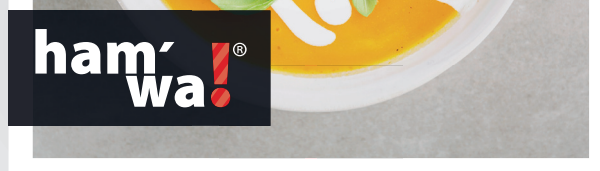


**ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MIN | KOCHZEIT: CA. 10 MIN |  
PORTIONEN: 4**



## ZUTATEN

1 El gemahlener Koriander  
1 El gemahlene Kurkuma  
1 El gemahlene Kreuzkümmelsamen  
1 Knoblauchzehe  
1 mittelgroßer Butternusskürbis  
3 rote Chilischoten  
2 El Olivenöl  
etwas Salz und Pfeffer  
750 ml Hühner- oder Gemüsebrühe



## ZUBEREITUNG

Den Butternusskürbis schälen und in lange, schmale Stücke schneiden. Die Chilischoten entkernen und gemeinsam mit dem Knoblauch hacken.

Etwas Öl in einer großen Bratpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und den Kürbis, die Chilischoten und den Knoblauch hinzugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und die gemahlene Gewürze hinzugeben.

Alles dünsten lassen, bis der Kürbis weich und an den Rändern glasig ist.

Die Hühnerbrühe in den Topf geben. Zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und 5 Min. köcheln lassen.

Abkühlen lassen, dann die Suppe in mehreren Schritten in den Mixer geben und bei hoher Geschwindigkeit mixen, bis die Suppe fein püriert ist.

Abschmecken und mit etwas Olivenöl und den gemahlene Gewürzen servieren.