

# REZEPT

## Kürbissuppe mit geräuchertem Paprika

### Zutaten:

3 Rote Paprika  
400g Butternutkürbis  
1 Zwiebel  
2 Knoblauch  
1 Eßl. Paprikapulver mild oder pikant (geräuchert)  
Chilipulver  
1/2 TL Schwarzer Pfeffer  
Meersalz  
300 ml Brühe  
4 Eßl. Kokosnussmilch

### Zum Garnieren:

Kürbiskernöl, frischer Oregano

### Zubereitung:

Paprika und Kürbis putzen, entkernen und in Würfel schneiden.

Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in etwas Butter anbraten. Paprika, Knoblauch und Kürbis zugeben und mitdünsten. Brühe zugeben und ca. 20 Min. kochen.

Alles mit dem Stabmixer pürieren und Kokosmilch, Salz, Pfeffer, Chili und Paprika zugeben. Beim Servieren mit Kürbiskernöl beträufeln, Oregano darüber streuen.



**Tipp:** Viele Zutaten bekommen Sie bei der Zimtzieke. Sprechen Sie uns an!



*Guten Appetit!*

**Zimtzieke**®