Herbstlich, cremige Hokkaido Kürbissuppe mit Ricotta

> 30 Min. *Normal* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Als ersten Schritt den Hokkaido-Kürbis halbieren und entkernen. Eine Kürbishälfte im Anschluss klein schneiden.
2. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und die zerkleinerten Schalotten darin anschwitzen. Kürbis und Gemüsebrühe hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken. So lange rühren, bis der Kürbis weich geworden ist. Zu guter Letzt Ricotta unterrühren und das Ganze mit einem Stabmixer pürieren.
3. Die zweite Kürbishälfte als Suppenteller verwenden und die Suppe einfüllen.
4. Für ein besonderes Geschmackserlebnis vor dem Servieren mit Croûtons, GOLDSTEIG Ricotta, Rosmarin und schwarzem Sesam garnieren.

Zutaten

- 400g Hokkaido-Kürbis
- 1 EL Öl
- 3 Schalotten
- 200 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Currypulver
- 150g GOLDSTEIG Ricotta

Zum Garnieren:

- Croûtons
- GOLDSTEIG Ricotta
- Rosmarin
- schwarzer Sesam