

# Feurige Kürbissuppe

Dieses Rezept ergibt 4 Teller

Zubereitungszeit 25 Min.

In einem Topf

600 ml Wasser zum Kochen bringen und

1 Würfel **MAGGI Klare  
Suppe mit Suppengrün**

darin auflösen.

500 g Kürbis in Spalten teilen, Keme mit einem Löffel entfernen, schälen und in Würfel schneiden. Das Fruchtfleisch zur Gemüsebrühe geben und 5 Min. kochen.

1 Chilischote waschen, Keme und weiße Innenhäute entfernen, Chilischote 2 Min. mitkochen und wieder herausnehmen.

3 EL Kürbiskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten.

2 Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, mit

1 TL Mehl bestäuben.  
In einer Pfanne

3 EL **THOMY Reines  
Sonnenblumenöl**

heiß werden lassen und die Zwiebelringe braun rösten. Die Suppe leicht pürieren und mit den Kürbiskernen und den Zwiebelringen garniert servieren.