**Fruchtiges Kürbissüppchen mit Curry**

Zutaten:

*1kg Hokkaidokürbis*

*1 Zwiebel*

*1 Knoblauchzehe*

*1 EL Curry*

*5 Trockenaprikosen*

*700 ml Geflügelbrühe*

*200 ml Sahne*

Zubereitung:

Zuerst wird der Kürbis in der Mitte halbiert und von seinen Kernen befreit. Im Anschluss wird das Fruchtfleisch in Würfel geschnitten. Die Schale vom Hokkaidokürbis kann mitgekocht und gegessen werden. Solltet ihr euch für einen anderen Kürbis entscheiden müsst ihr diesen vorher schälen.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und in Ringe schneiden. Diese dann in etwas Öl in einem Topf glasig anbraten. Danach können die gewürfelten Trockenaprikosen und Kürbiswürfel hinzugefügt werden. Alles kurz weiter andünsten und dann mit dem Curry bestäuben. Nun die Brühe und die Sahne hinzufügen und auf mittlerer Stufe etwa 20 Minuten köcheln. Nun die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und einer Spur Muskatnuss abschmecken.

**Gutes Gelingen wünscht Euch
Eure Bürgerstiftung KREAKTIV**