

## Kürbis-Süppchen mit LieBee Blütenhonig Zartcremig

### Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Hokkaido-Kürbis
- 50 g Butter
- 2 Stück Zwiebeln
- 1 cm Ingwer
- 3 EL LieBee Blütenhonig zartcremig
- 2 Stück Zitrone
- 400 ml Kokosmilch
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Garam Masala
- Salz und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken

### Zum Anrichten:

- 4 EL Kokosmilch (cremig)
- 4 EL Kürbiskerne (geröstet)
- 4 EL Kürbiskernöl



## Rezeptvideo und Zubereitung

### 1. Schritt

Den Kürbis waschen, vierteln und Kerne sowie den Strunk entfernen. Das Fruchtfleisch mit Haut grob würfeln.

### 2. Schritt

Die Zwiebeln abziehen, grob würfeln und in einem Topf in der Butter zusammen mit **LieBee Blütenhonig zartcremig**, Cayennepfeffer und Garam Masala glasig anschwitzen.

### 3. Schritt

Den Ingwer schälen, fein reiben und zusammen mit der Kokosmilch, der Gemüsebrühe und dem Saft der Zitronen zufügen.

#### **4. Schritt**

Die Kürbiswürfel zufügen und mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze etwa 15–20 Minuten weich köcheln lassen.

---

#### **5. Schritt**

Die Suppe mit einem Pürierstab fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

#### **6. Schritt**

Mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und etwas Kokosmilch servieren.