

# Kürbissuppe mit Schinken

## Zutaten für 4 Personen

- etwa 1 kg Hokkaido-Kürbis
- 1 daumengroßes Stück frischen Ingwer
- 1 Liter Gemüsebrühe
- je nach Geschmack saure oder süße Sahne (150 Gramm)
- 250 Gramm Schinkenwürfel
- 2 mittlere Zwiebeln
- 1 grüne Paprika
- 1 Bund Petersilie
- Salz

## Zubereitung

Kürbis waschen, in Stücke schneiden und mit dem klein geschnittenen Ingwer und der Gemüsebrühe zusammen weichkochen, pürieren, salzen nach Geschmack.

Die in Würfel geschnittenen Zwiebeln und Paprika in etwas Öl braten. Zum Schluss die Schinkenwürfel zum Erwärmen dazugeben.

Kürbissuppe in Teller füllen, je einen Klecks Sahne und Zwiebel-Paprika-Schinkengemisch darauf geben und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen

## Zubereitungszeit

etwa 40 Minuten