**Im November**

Eines meiner Lieblingsgemüse im Herbst ist der Kürbis. Besonders interessant finde ich die große Vielfalt an Kürbisarten, die sich wunderbar in der Küche verarbeiten lassen und so sind auch der Phantasie bei Kürbisgerichten keine Grenzen gesetzt.

Schnell und einfach ist die Kürbissuppe! Nachfolgend eine etwas andere Variante.

**Kürbis-Zimt Süppchen (für 4 Personen)**

600g Kürbis (Hokkaido oder Muskat)

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

10g Ingwer

2 EL Olivenöl

2 Zimtstangen

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

900ml Gemüsebrühe

1 Spritzer Limettensaft

Den Kürbis mit dem Sparschäler schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Kürbis, Knoblauch, Ingwer und Zimtstangen dazugeben und mit andünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Gemüsebrühe angiessen und bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis der Kürbis weich ist. Zimtstangen entfernen und die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Die Suppe mit einem Spritzer Limettensaft verfeinern und nochmals abschmecken.

Guten Appetit!

Viel Spaß beim ausprobieren!