Vegetarisches Kürbis-Linsensüppchen

Zutaten:

500g Kürbis (gewürfelt), 350 g Rote Linsen, 1 Kartoffel (mehlig kochend), 1 Möhre, 1 Zwiebel, 1 Stück Ingwer (ca. 20g), 1 Liter Gemüsebrühe, 1 Dose Kokosmilch, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Curry, Kurkuma, Kreuzkümmel (gemahlen), Cayenne-Pfeffer, Mandelstifte (geröstet).

Zubereitung:

Kartoffel, Möhre, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen. In kleine Würfel schneiden und in 0,5 Liter Gemüsebrühe ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit der restlichen Brühe auffüllen und die Kürbiswürfel sowie die Roten Linsen dazugeben. Mit den Gewürzen kräftig abschmecken und alles ca. 15 bis 20 Minuten bei geschlossenen Topf köcheln. Wenn die Zutaten schön weich sind mit dem Mixstab alles pürieren. Dabei die Kokosmilch dazugeben und gegebenenfalls noch mal nachwürzen. Kurz aufkochen lassen und mit gerösteten Mandelstiften als Topping heiß servieren.