

Weihnachtssuppe mit Stern-Croutons und Mandel-Zimt-Topping

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Suppe:

- 700 g Hokkaido-Kürbis (küchenfertig gewürfelt)
- 100 g Möhren
- 1 EL Olivenöl
- 750 ml [Gemüsebrühe](#)
- 200 ml Orangensaft
- ½ Vanilleschote
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer



Für die Croûtons:

- 20 g Butter
- 4 Vollkorntoast

Für das Topping:

- 50 g Mandeln
- 1 EL Honig (flüssig)
- 1 Prise Zimt

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

Zubereitung:

Sterncroutons und Topping vorbereiten

1. Röste die Mandeln in einer Pfanne leicht braun. Gib Honig und Zimt hinzu, verrühre alles. Gib die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech und lasse sie gut abkühlen.

2. Nimm einen Sternausstecher (2,5 cm breit) und stich kleine Sterne aus den Broteisbeiben. Röste sie in einer Pfanne mit Butter an.

Suppe kochen

3. Schäle die Zwiebel und die Möhren, schneide sie in Würfel. Dünste die Zwiebelwürfel in Olivenöl an. Gib die Möhren und den Kürbis dazu. Brate sie 5 Minuten mit.
4. Gieße die Gemüsebrühe und den Orangensaft an. Kratze das Mark aus der Vanilleschote und gib sie mit Salz und Pfeffer in den Topf. Koche die Suppe 20 Minuten und püriere sie anschließend. Schmecke sie ab und serviere sie mit den Croutons und dem Mandel-Topping.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

