

## 11 cremige Kürbissuppen für kalte Tage



Groß, klein, knubbelig oder bunt gesprenkelt – was wäre der Herbst ohne Kürbisse? Wenn das erste Laub fällt und die Tage kälter werden, kommt eine herzerwärmende Kürbissuppe genau richtig. Also los: An die Suppenschüssel, fertig, löffeln! Mit diesen Rezepten sorgst du für genügend Abwechslung im Suppentopf und jede Menge Gaumenfreuden.

### Klassische Kürbissuppe - Grundrezept

Am Anfang jeder abgefahrenen Variation steht ein gutes Basisrezept. Studier es gründlich, präge es dir ein und dann lass deiner Kreativität freien Lauf. Denn diese Suppe kannst du wirklich ganz nach deinem Geschmack abwandeln, süß, kräftig und herzhaft oder asiatisch. [Zum Rezept](#)



[Klassische Kürbissuppe](#)

### Tomaten-Kürbissuppe mit Ahornsirup-Croûtons

Der Tag ist geschafft, der Feierabend ruft: Diese Suppe - eine Fusion aus Kürbis- und Tomatensuppe - hast du ruckzuck zusammengeschnibbelt und während du den Tisch deckst (oder dein Sofa startklar zum kuscheln machst), blubbert sie fröhlich vor sich hin. Die Ahornsirup-Croûtons versüßen dir die verdiente Freizeit noch dazu. [Zum Rezept](#)



[Tomaten-Kürbissuppe mit Ahornsirup-Croûtons](#)

### Kürbissuppe mit Salbei-Pistazien-Pesto

Wenn du zum Dinner anspruchsvolle Gäste erwartest und richtig auffahren möchtest, solltest du deine Kürbissuppe

## 11 cremige Kürbissuppen für kalte Tage

in Ofenkürbis servieren. Eine feine scharfe Note haucht dieser Variante Leben ein. Kurz vorm Servieren garnierst du die Suppe mit dem aromatischen Salbei-Pistazie-Pesto, Blauschimmelkäse und Kürbiskern-Crunchies.

[Zum Rezept](#)



[Kürbissuppe mit Salbei-Pistazien-Pesto](#)

### Vegane Kürbis-Karotten-Suppe mit Cashew-Creme

Hier geht die Sonne auf – viel Curry verhilft der veganen Kürbissuppe zur farbenfrohen Optik und ihrem kräftigen Geschmack. Als Kontrast gibt's obendrauf noch einen Klecks von der mild-samtigen Cashew-Creme, mit der du einen hübschen Swirl in deine Suppe rühren kannst. [Zum Rezept](#)



[Vegane Kürbis-Karotten-Suppe mit Cashew-Creme](#)

### Kürbissuppe mit Apfel und Speck

Suppe allein reicht dir nicht? Du brauchst dazu noch ein würziges Topping? Du magst das Spiel aus fruchtigen, salzigen und nussigen Aromen? In diese Kürbissuppe hüpfen erst ein paar Äpfelchen, dann kommt das i-Tüpfelchen aus Kürbiskernen, Apfelstiften, krossem Speck und Ziegenkäse dazu. [Zum Rezept](#)



[Geröstete Kürbissuppe mit Apfel und Speck](#)

### Kürbissuppe mit Kokosmilch und roten Linsen

Brauchst du etwas, dass dich aus dem kühlen Herbst kurz in ein exotisches Land entführt? Diese Suppe mit Kokosmilch, Ingwer und Limettensaft wird das auf jeden Fall schaffen. Rote Linsen machen dieses dick-cremige Gericht zu einem richtigen Sattmacher. [Zum Rezept](#)



[Kürbissuppe mit Kokosmilch und roten Linsen](#)

# 11 cremige Kürbissuppen für kalte Tage

## Pikante Kürbissuppe

Aufgepasst, jetzt wird's würzig in deiner Suppenschüssel. Ingwer, Thymian, Curry, Zimt und Knoblauch vereinen sich mit Kürbis zu einer köstlichen Mahlzeit, die dich an kalten Tagen richtig auf Trab bringt. [Zum Rezept](#)



[Pikante Kürbissuppe](#)

## Kürbis-Orangen-Suppe mit Zimt-Croûtons

Was würden wir nur ohne den unkomplizierten Hokkaido-Kürbis machen? Ruckzuck ist der Gaumenstreichler mit fruchtigen Orangenfilets als Suppeneinlage zubereitet. Als wäre das noch nicht genug, gesellen sich noch knusprige Zimt-Croûtons dazu. [Zum Rezept](#)



[Kürbis-Orangen-Suppe mit Zimt-Croûtons](#)

## Kürbissuppe mit gebackenen Kichererbsen

Hast du schon mal Kürbis mit orientalischer Note probiert? Nein? Dann wird's aber Zeit. Sesampaste,

Sojasauce und Chili verpassen dem süßlich-nussigen Kürbisfleisch jede Menge Aroma. Um das Ganze perfekt zu machen, löffelt du noch gebackene Kichererbsen aus dem cremig pürierten Sattmacher. [Zum Rezept](#)



[Kürbissuppe mit gebackenen Kichererbsen](#)

## Vegane Kürbissuppe mit Kokosmilch

Hier kommt viel Farbe und asiatische Würze auf den Tisch – und das ganz ohne tierische Produkte. Jede Menge Kokosmilch macht die Suppe aus mildem Butternusskürbis besonders sämig. Außerdem mit von der Partie: Zitronengras, Ingwer und nicht zu vergessen viel frischer Koriander. [Zum Rezept](#)



[Vegane Kürbissuppe mit Kokosmilch](#)

## Kürbis-Süßkartoffel-Suppe

Hokkaidokürbis + Süßkartoffeln = Mmmhh. Das Dream-Team köchelt zusammen mit Stangensellerie gemütlich

## 11 cremige Kürbissuppen für kalte Tage

vor sich hin, bevor es zum Schluss mit Zimt, Muskatnuss und Ahornsirup zu einer besonderen Suppenköstlichkeit vollendet wird. [Zum Rezept](#)



[Kürbis-Süßkartoffel-Suppe](#)