



Kürbissuppe

1 Topf

ZUTATEN

750 g Kürbis Hokkaido
3 Kartoffeln
2 Karotten
1 Zwiebel
200 ml Sahne
500 ml Gemüsebrühe
kl. Stk. Ingwer
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kürbiskerne entfernen und den Kürbis in grobe Stücke schneiden
2. Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln ebenfalls schälen und in kleine Stücke schneiden
3. Alles zusammen in der Gemüsebrühe weich kochen
4. Anschließend den Topfinhalt pürieren. ggf. noch etwas Wasser hinzufügen
5. Sahne hinzugeben und abschmecken



Tipp: Ersetzen Sie die Sahne gegen Soja-Sahne für eine vegane Variante.

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!
Senden Sie es an: werbung_media@bsd-nstob.de



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ