

Kürbiscremesuppe

Ein Minikoch-Rezept zum Nachkochen

Das brauchst du für die Kürbiscremesuppe:

- 1 Hokkaido-Kürbis, ca. 700 Gramm
- 3 dicke Möhren
- 1 Zwiebel
- 1 Esslöffel Butter
- Salz und Curry
- 1,5 Liter Gemüsebrühe
- 1 Becher Sahne (200 ml)
- 1/2 Teelöffel Ingwer
- Geröstete Kürbiskerne
- 1-2 Teelöffel Agavendicksaft



Und so geht's:

Möhren und Kürbis in Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in der Butter dünsten. Möhren-, Kürbistücke, Brühe, Salz und Curry hinzufügen und aufkochen lassen. Ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze weichkochen. Mit dem Zauberstab alles pürieren, die Sahne zufügen und nun noch mit Ingwer und Agavendicksaft abschmecken und mit den gerösteten Kürbiskernen bestreuen.

Guten Appetit!

