

Rezept der Woche

Kürbis-Crème-Süppchen



10 bis 15 g Ingwer	In dünnen Scheiben zusammen mit
1 großer Zwiebel, in feine Würfel geschnitten	in
Etwas Butter	in einem Topf dünsten.
1 kleiner Kürbis und 3 Kartoffeln	schälen, entkernen und grob hacken und in den Topf hinzugeben. Mit
½ TL Paprika edelsüß ½ TL Curry 2 Prisen Cayenne-Pfeffer	würzen, sowie
300 ml Gemüsebrühe oder Orangensaft 100 g Sahne	hinzufügen. Alles zusammen 10 Minuten leise köcheln und regelmäßig umrühren. Im Anschluss
3 Prisen Salz 1 Prise weißer Pfeffer 1 Prise Muskat Nochmal 100 g Sahne	hinzufügen und mit dem Zauberstab pürieren. Noch fein abschmecken und heiß servieren.

Serviere die Suppe mit einigen Tropfen Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen. Lecker als Vorsuppe oder mit gutem Brot als Hauptgericht.

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

Tel. 0163 6374165 - hallo@kraftfeld-gartengemuese.de - www.kraftfeld-gartengemuese.de