

Kürbissuppe

- 800 g Kürbisfleisch gewürfelt
- 250 g Kartoffeln mehlig
- 1 Apfel, grob gewürfelt
- 1 Stück Ingwer (Größe einer Walnuss- geschält und fein gehackt)
- 2 EL Butter
- 1 ½ L Gemüsebrühe
- etwas Apfelessig
- 4 EL Kürbiskerne
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Klein geschnittenen Kürbis (Muskat) und Ingwer in der Butter andünsten
- Kartoffel und Apfelstücke kurz mit dünsten
- Die heiße Gemüsebrühe dazu geben und alles 10-15 Minuten weich kochen
- Die Suppe mit dem Pürrierstab pürieren und mit Salz, Pfeffer und Apfelessig würzen
- Die Kürbiskerne ohne Fett in einer beschichteten Pfanne rösten, bis Sie aromatisch duften und kurz vor dem servieren auf die Suppe streuen

Tipp: Die Suppe mit einem Esslöffel Kürbiskern Öl verfeinern.

Gutes Gelingen und guten Appetit!