

Kürbissuppe



Das brauchst du:

1	Hokaido Kürbis	* Messer
5	Möhren	* Brettchen
3	Kartoffeln	* Esslöffel
2	Zwiebeln	* kleines Messer
1 Dose	Kokosmilch (oder Sahne)	* großer Topf
800 ml	Gemüsebrühe	* Stabmixer
1 Stück	Ingwer (ca. 2 cm)	
1 EL	Currypulver	
etwas	Salz, Pfeffer, evtl. Chili	
evtl.	Kürbiskerne	

So geht´s:

1. Den Kürbis waschen und mit einem scharfen Messer halbieren. Dann die Kerne mit einem Löffel entfernen und den Kürbis in Stücke schneiden.
2. Kartoffeln und Möhren schälen, in Stücke schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls schälen und würfeln, den Ingwer schälen und in sehr feine Stücke schneiden.

Erst die Zwiebel anbraten und nach 2 Minuten Möhren, Kartoffeln, Kürbis und
3. Ingwer dazu geben. Nach ca. 2-3 Minuten die Brühe dazu gießen und alles 20 Minuten köcheln lassen.
4. Wenn alles weich ist (Gabeltest): Die Zutaten noch im Topf mit dem Stabmixer pürieren.
5. Dann die Kokosmilch, Curry, Salz, Pfeffer und evtl. Chili dazu geben.
6. Nach Wunsch mit den Kürbiskernen bestreuen.

Gesehen: <https://www.moms-blog.de/rezept-kuerbissuppe-einfach/>

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt