

KÜRBISCREMESUPPE

Zutaten für 10 Personen

1 Stk Kürbis, in Würfel geschnitten (ca. 1kg)
600 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält, in Würfeln
15 dl Gemüsebouillon*
250 ml Halbrahm* oder Soja- / Haferrahm
2 Stk. Zwiebeln, grob gehackt
2 Stk. Äpfel, in Würfeln
2 TL milder Curry
 Olivenöl
 Kürbiskerne, fein gehackt
 Salz
 Pfeffer



Zubereitung

- Öl in einer Pfanne erwärmen.
- Zwiebeln, Kürbis, Kartoffeln, Äpfel und Curry ca. 3 Min. andämpfen.
- Bouillon dazugießen, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln.
- Rahm dazugießen. Suppe pürieren und würzen.
- Suppe anrichten, Kürbiskerne darüberstreuen.

*Bei Allergien/ Intoleranzen findest du passende Alternativen in der Nahrungsmitteltabelle.

Dieses UGA-Rezept wurde entdeckt bei: Fooby, 2019.