
Almuts Kürbissuppe

Zutaten für ca. 2 Liter Kürbissuppe

X	1	kg	Hokkaido Kürbis
X	250	g	Zwiebeln
X	250	g	Möhren
X	250	g	Kartoffeln (z.B. Leyla)
X	ca. 40	g	frischen Ingwer
X	2 - 3	St	Knoblauchzehen
X	1/2	St	Peperoni
X	ca. 1	Bd	Petersilie
X	ca. 1	Bd	Liebstockel
X	2	EL	Sonnenblumenöl
X	1	Becher	Schlagsahne
X	1	l	Gemüsebrühe
X			Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Gemüse klein schneiden
- in ½ l Gemüsebrühe mit 2 EL Sonnenblumenöl ca. 15 min. kochen
- danach pürieren
- einen weiteren ½ l Gemüsebrühe und 1 Becher Schlagsahne unterrühren und erhitzen
- zum Schluß die kleingehackten Kräuter dazugeben
- mit Salz und Pfeffer abschmecken

Guten Appetit!