



*Tipp: Als Suppeneinlage können in der Pfanne angebratene Gnocchi mit in die Suppe gegeben werden. Als Pfiff empfiehlt sich in Streifen geschnittener Stilmus.*



— S u p p e n —  
**K Ü R B I S S Ü P P C H E N**  
6 P E R S O N E N



TOPF



VEGETARISCH



PÜRRIERSTAB

## ZUTATEN

- |       |   |        |                                       |
|-------|---|--------|---------------------------------------|
| 1     | mittelgroßer Kürbis                     | 1 Tl   | Kurkuma, gemahlen                     |
| 3 kl. | Pastinaken                              | 1TL    | Kreuzkümmel oder Kümmel, gemahlen     |
| 1     | mittlerer Lauch                         | ½ TL   | Salz                                  |
| 4     | Kartoffeln                              | 1      | Prise Pfeffer                         |
| 40g   | Butter                                  | 200 ml | Sahne ( oder pflanzliche Alternative) |
| 1l    | Gemüsebrühe (nach belieben veränderbar) |        |                                       |

## ZUBEREITUNG

1. Kürbis waschen, Halbieren, entkernen und in kleinere Stücke schneiden.
2. Pastinaken und Kartoffeln schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden.
3. Lauch Waschen, halbieren und in Ringe schneiden.
4. In einem Topf Butter zerlassen und das Gemüse hineingeben und etwas andünsten.
5. Gemüsebrühe und Gewürze hinzugeben und umrühren. Alles auf mittlerer Stufe bei geschlossenem Deckel ca. 25 Minuten köcheln lassen.
6. Wenn das Gemüse weich ist mit einem Zauberstab pürieren und die Sahne dazugeben und nochmals aufschäumen.

