

Kürbiscremesuppe zum Erntedank



Rezept für 8 Portionen:

- 1 mittelgroßer Hokaido-Kürbis
- 3-4 Möhren
- 4 Kartoffeln
- 4 Zwiebeln
- 2 Stangen Porree
- 2 Eßl. Butter
- 1 Stück frischer Ingwer (ca. 4 cm)
- 2 TL Kreuzkümmel
- 2 l Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer (evtl. Petersilie)

Zubereitung:

Kürbis (mit Schale), Möhren und Zwiebeln würfeln und in der Gemüsebrühe weichkochen und pürieren

Porree andünsten, Kartoffeln gewürfelt garkochen, beides in die Suppe geben und pürieren
Mit Gewürzen abschmecken

Bitte bereite die Suppe genau nach dem Rezept zu, weil alle gekochten Portionen am Sonntag zusammen in einen großen Topf gegeben werden!

Viel Freude beim Zubereiten und herzlichen Dank fürs Mitkochen!

(Sahne wird von uns besorgt und vor dem Servieren in die Suppe gegeben)