

# 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)