

Krewelshof

Natur Genuss Lebenslust
HOFMARKT | CAFÉ BISTRO | FEIERN

krewelshof.de

Kürbis- Orangen Suppe

R E Z E P T I D E E

Zutaten

für 4 Personen

- 800 g Hokkaido
- 250 g Karotten
- 800 ml Gemüsebrühe
- 3 Orangen
- 90 ml Sahne
- 1 El Crème fraîche
- Kräutersalz + Pfeffer
- n.B. Kräuter

Kürbis gut abbürsten, teilen, Kerne entfernen und Kürbisfleisch würfeln. Karotten ebenfalls würfeln. Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Kürbis und Karotten hineingeben und zugedeckt ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend pürieren. Orangen auspressen. Den Saft mit der Sahne und der Crème fraîche zur Suppe geben. Erneut erhitzen. Mit Salz und nach Belieben etwas Pfeffer abschmecken. Wer will, kann auch noch ein paar frische Kräuter darüber streuen

