

Krewelshof

Natur Genuss Lebenslust
HOFMARKT | CAFÉ BISTRO | FEIERN

krewelshof.de

Schnelle Kürbis- suppe

R E Z E P T I D E E

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Kürbisfleisch (Hokkaido o. Butternut)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Paprika
- 1,5 Liter Milch
- Brühwürfel für 1 Liter
- 2 El Öl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

aus dem
Kürbisfleisch
der
Schnitzkürbisse
!

Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel fein hacken und in Öl glasig dünsten. Paprika schneiden. Kürbiswürfel, Brühwürfel und knapp 500 ml Milch hinzufügen. Das ganze so lange köcheln lassen, bis die Kürbiswürfel matschig werden. Von der Kochstelle nehmen und zu feinem Brei pürieren. Mit der restlichen Milch auffüllen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und bei schwacher Hitze unter Rühren erhitzen.

TIPP:

geröstete Toastecken dazu servieren.

