



Mein Lieblingsrezept

Yvonne Höhl: Spanische Kürbissuppe

Mein Lieblingsrezept - einfach und schnell:

Spanische Kürbissuppe

Die Menge reicht für ca. 8 Personen.

150 g Zwiebeln in Rapsöl (oder anderem neutralen Öl) hell andünsten
Ca. 1 Kg Hokkaido Kürbis in kleinen Würfeln geschnitten dazugeben und andünsten.
2 L Wasser dazugeben
1 gestr. Eßl. Bouillon (Instant) dazu und alles gut umrühren
2 Lorbeerblätter hinzufügen
300 g rohe Kartoffeln in Scheiben geschnitten hinzufügen
3 Tomaten enthäuten und entkernen dazugeben

Dann ca. 15 Minuten leicht kochen lassen, bis der Kürbis weich ist.

3 Eßl. Tomatenmark
½ Teel. Kurkuma
½ Teel. Weißen Pfeffer und
2 Eßl. Bouillon (Instant). Alles verrühren und in die Suppe geben.

Noch ca. 5 Minuten köcheln lassen, Lorbeerblätter dann rausnehmen und Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren.

300 g ungeschlagene süße Sahne und ein bisschen Butter dazugeben. Fertig!

Die Suppe kann auch gut eingefroren werden.