

# Kürbis-Süßkartoffel -Suppe

Bio Kochbox KW 41



# Kürbis-Süßkartoffel -Suppe



## MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

## Für 2 Portionen:

- ½ Hokkaido Kürbis
- 300 g Süßkartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 500 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Hafer Cuisine

## Eigener Vorrat:

- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- Currypulver

## Zubereitung:

Kürbis waschen, vierteln, Kerne entfernen und dann den Kürbis würfeln. Süßkartoffeln waschen, schälen und würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

In einem Topf Öl erhitzen, das Gemüse ca. 4 Minuten anbraten und dann mit der Gemüsebrühe angießen. Aufkochen und ca. 15 Minuten garen. Die Suppe pürieren, Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer, Curry kräftig abschmecken. Mit Kürbiskernen bestreut servieren.