



FRUCHTIGE KÜRBISSUPPE



Leckerer Rezept

Kürbissuppen-Rezept

Aus dem Kürbisfleisch, das Sie von Ihrem geschnitzten Kürbis übrig haben, kann man eine wunderbare Suppe machen. Hier haben wir für Sie ein passendes Rezept:



Zutaten

700gr Kürbisfleisch

200gr Kartoffeln

1 Zwiebel

1 kleines Stück Ingwer

2 EL Öl

800ml Gemüsebrühe

350 Apfel- oder Birnenkompott

Salz

Pfeffer

Und so geht's

1

Erhitzen Sie das Kürbisfleisch zusammen mit den Kartoffeln, der Zwiebel und dem Stück Ingwer im Topf. Lassen Sie es für ein paar Minuten köcheln und fügen Sie dann die Brühe hinzu.

2

Lassen Sie das Ganze ungefähr für 20 Minuten kochen, bis das Gemüse weich geworden ist. Pürieren Sie die Menge und rühren Sie das Apfel- oder Birnenkompott unter. Schmecken Sie die Suppe mit Salz und Pfeffer ab.