

Kürbissuppe

nach einem Rezept von Tim Mäizer

Zutaten für 4 Personen:

1 Gemüsezwiebel
600 g Halloweenkürbis
10 g frischer Ingwer
1 kleiner Apfel
3 El Olivenöl
Salz
Pfeffer
Zucker
1 l Gemüsebrühe
Zitronensaft
4 El Kürbiskernöl

Die Dorfgemeinschaft Moorwarfen
wünscht viel Spaß beim
nachkochen!!!

Lasst es Euch gut schmecken!!!



Zwiebel würfeln. Kürbis schälen und klein schneiden. Ingwer schälen, Apfel entkernen und beides in Scheiben schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Kürbis, Apfel und Ingwer zugeben und 5 Minuten mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Brühe zugießen und 25 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.

Suppe fein pürieren. Mit etwas Zitronensaft abschmecken. Mit dem Pesto und etwas Kürbiskernöl servieren.