

# KÜRBISCREMESUPPE

## Ein Rezept der Europa Miniköche

### Das brauchst du für die Kürbiscremesuppe:

- 1 Hokkaido-Kürbis, ca. 700g
- 3 dicke Möhren
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- Salz und Curry
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 1 Becher Sahne (200 ml)
- 1/2 TL Ingwer
- Geröstete Kürbiskerne
- 1-2 TL Agavendicksaft



### Und so geht's:

Möhren und Kürbis in Stücke schneiden.

Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in der Butter dünsten. Möhren-, Kürbisstücke, Brühe, Salz und Curry hinzufügen und aufkochen lassen. Ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze weichkochen.

Mit dem Stabmixer alles pürieren, die Sahne zufügen und nun noch mit Ingwer und Agavendicksaft abschmecken und mit den gerösteten Kürbiskernen bestreuen.

### Guten Appetit!