

Herbstliche Kürbissuppe

Zutaten:

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 250 Gramm Möhren
- 500 Gramm Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 500 Milliliter Gemüsebrühe
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Curry



Und so macht Ihr die leckere Kürbissuppe:



Den Kürbis schälen und entkernen.

Die Möhren und Kartoffeln waschen und zusammen mit der Zwiebel in Würfel schneiden.



Nun die Zwiebeln in etwas Olivenöl anbraten. Anschließend die Gemüsebrühe und die Kokosmilch hinzufügen und aufkochen lassen. Kürbis, Möhren und Kartoffeln hinzugeben und nochmals 30 Minuten kochen lassen.



Zum Schluss die Kürbissuppe mit einem Pürierstab pürieren und noch mit etwas Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.



Viel Spaß beim Kochen!

Euer TASSO-Team