

# KÜRBISSUPPE

## ZUTATEN

## KÜRBIS



z.B. Hokkaido oder Muskat

1 - 1,5 kg



1 Zwiebel

1-2 Knoblauchzehen



Ingwer  
~ 2 cm



1 Liter  
Wasser



2 EL  
Gemüse-  
brühe



2 EL Öl

Salz

Pfeffer



Schwalbacher Tafel  
Essen, wo es hingehört

## ZUBEREITUNG

1



Zwiebel, Ingwer +  
Knoblauch in Würfel  
schneiden

2



evtl.  
schälen

Kerne  
entfernen

3

mit Öl in Topf  
andünsten



4

in den  
Topf



Kürbis in 2cm  
große Würfel  
Schneiden

6



Suppe fein  
pürieren

Salz + Pfeffer nach Geschmack

5



Wasser dazu  
40 Minuten bei  
geschlossenem  
Deckel kochen