

Kürbissuppe



Zutaten:

1 kg Kürbisfleisch
2 Mohrrüben
1 Becher süße Sahne
2 Scheiben Toastbrot
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 EL Margarine

Zubereitung:

Den Kürbis schälen, entkernen und in größere Würfel schneiden. Inzwischen die Margarine auf kleiner Flamme schmelzen. Nun die gewürfelten Kürbisstückchen und die gereinigten und in Stücke geschnittenen Mohrrüben zu der zerlassenen Margarine zufügen. Das Ganze zugedeckt ca. 30 Min köcheln lassen. Nun wird die Masse mit dem Pürierstab püriert und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Aus den Toastbrotsscheiben werden ein paar Croutons gebraten. Dann vor dem Servieren den Becher Sahne hinzufügen, umrühren und die Croutons drüberstreuen. Fertig

Hinweis: Sollte beim Köcheln nicht genügend Flüssigkeit austreten, bitte noch 2 Tassen Wasser hinzufügen.

Guten Appetit !