Kürbissuppe mit Hokkaido

Die Kürbissuppe mit Hokkaido ist eine warme Mahlzeit für die kühlen Herbsttage. Ein gesundes Suppen Rezept für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Stk.	Hokkaidokürbis
4 Stk.	Erdäpfel
2 Stk.	Karotten
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 l	Wasser
0.5 l	Milch
	Salz und Pfeffer
1 TL	Curry (süß)
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
1 EL	Butter

Zubereitung

1. Für die **Kürbissuppe mit Hokkaido** den Kürbis waschen und ungeschält halbieren, die Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die Erdäpfel und Karotten schälen und klein schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

2. Das Wasser mit der Milch in einen Topf erhitzen und das Gemüse und Knoblauch hinzugeben, etwa 30 Minuten gar kochen lassen.

3. Die Suppe mit einem Mixstab pürieren und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Abschließend mit der eingerührten Butter verfeinern.

Tipp

Die Kürbissuppe mit frischen geschnittenen Kräutern wie zum Beispiel Schnittlauch garnieren.